Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Doceria de Valor

Mais de 125 receitas de delícias desde o modo de preparo até a montagem.



Carol Ferreira

Ateliê de Delícias



RECEITAS DE

Ateliê Carol Ferreira

Leia com Atenção

Todos os textos, fotos, logotipo apresentados nesse material são protegidos por lei, terminante proibida qualquer tipo de reprodução parcial ou integral desse material.

CÓDIGO PENAL: Dos crimes contra propriedade intelectual Violação de direitos autorais- 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 CRIME.

Pena de reclusão de 1 a 4 anos.

DIREITOS AUTORAIS

Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998. Art. 7 A lei considera que obras protegidas, dentre outras, são: textos, obras fotográficas, ilustrações, desenhos, programa de computador, base 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 na íntegra da lei em:
http://planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/9610.htm

Todos os diretos dessa obra são reservados a:
Carol Ferreira Doceria- CNPJ 32.838.014/0001-75

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Apresentação

Eu me chamo Alexandra Carolina, sou formada e apaixonada pela confeitaria.
Comecei a fazer doces no Ensino Médio e desde então a confeitaria ganhou seu espaço no meu coração.
No começo dos meus 17 anos me casei e com 19 anos me tornei mãe pela primeira vez, não demorou nem 1 ano e ganhei outro presente meu caçulinha, como não queria deixar os meus filhos pra ir trabalhar decidi trabalhar em casa e criei a marca Carol Ferreira Doceria.

Deus me deu a oportunidade de estudar Confeitaria Profissional em umas das escolas mais conceituadas de Belo Horizonte.

Depois de formada decidi que era isso que eu faria o resto da vida. Comecei na casa do meu tio num espaço de 1m² que havia disponível, montei minha primeira "cozinha". E foi ali que eu comecei a vender meus doces, e fazer minhas encomendas.
Fiz minha página no Instagram e comecei a divulgar em 2020 de verdade na minha região.
Depois disso meu avõ me deu uma oportunidade de construir minha cozinha no lote da casa dele, depois para uma loja 100% da confeitaria, e agora tenho um lugar onde dou cursos e produzo diariamente minhas delícias.

Com muito esforço e dedicação, a Carol Ferreira Doceria cresce a cada dia. E agora, depois de tantas pessoas me pedirem cursos online, decidi dividir com você tudo que sei e toda a bagagem que minha experiência me trouxe nessa curso... Seja muito Bem-Vindo! Esse é o NOSSO curso Doceria De Valor, criado especialmente para você!

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Sumário

- Leia com Atenção.....2
- Apresentação.....3
- Seu produto tem preço ou Valor?.....11
- Precificação Correta.....13
- Modelo de Ficha Técnica.....14
- Utensílios

Utensílios Necessários.....15

- Massas

Massas de Bolo.....16
Massas de Baunilha.....17
Massas de Chocolate.....20
Massa Red Velvet.....23
Massa de Brownie.....24
Massa de Pão de Mel.....25
Massa de Cenoura.....27
Massa de Rocambole.....28

Massa de salgados Fritos.....31
Massa de salgados assados.....32
Massa podre.....34

- Recheios

Brigadeiro de Chocolate 50%.....35
Brigadeiro de Leite em pó.....36
Brigadeiro de Doce de Leite.....37
Brigadeiro de Coco.....38
Brigadeiro de Paçoca.....39
Brigadeiro Branco.....40
Mousse de Limão.....41
Mousse de Maracujá.....42
Mousse de Leite em pó.....43
Mousse de Brigadeiro.....44

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Sumário

Mousse de Moranguinho.....45
Mousse de Laka.....46
Mousse de Òreo.....47
Creme Base (chessecake).....48
Creme 4 Leites.....49
Creme Alpino.....50
Creme de Cream Cheese.....51
Creme de Sonho de Valsa.....52
Creme de Nutella.....53
Ganache Cremosa.....54
Ganache de Limão Siciliano.....55

- Geléias

Geleia de Morango.....56
Geleia de Frutas Vermelhas.....57
Geleia de Abacaxi.....58
Geleia de Maracujá.....59
Geleia de Mirtilo.....60

- Complemetos

Farofa de Biscoito.....61
Chantininho.....62
Suspiro.....63
Merengue.....64
Banana Caramelizada.....65
Caramelo.....66
Massa do Pastel de Leite em pó.....67

- Caldas

Calda Branca.....68
Calda de Chocolate.....69

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Sumário

- Montagens das sobremesas

Cone de Brigadeiro.....70
Cone de Sonho de Valsa.....71
Cone de Ninho com Brownie.....72
Cone de Ninho com Meio Amargo.....73
Cone de Ninho com Morango.....74
Cone de Prestígio.....75
Cone de Biss.....76
Cone de Kit Kat.....77
Cone de Ovomaltine com Morango.....78
Cone de Laka com Òreo.....79
Cone de Ninho com Nutella.....80
Cone de Ferrero Rocher.....81
Cone de Twix.....82
Cone de Raffaelo.....83

Bolo no pote Ninho com limão.....84
Bolo no pote Ninho com Maracujá.....85
Bolo no pote Red Velvet.....86
Bolo no pote de Ninho com Uva.....87
Bolo no pote de Ninho com Morango.....88
Bolo no pote de Ninho com Abacaxi.....89
Bolo no pote de Prestígio.....90
Bolo no pote de Maracujá e Brigadeiro.....91
Bolo no pote de Kit Kat.....92
Bolo no pote de Abacaxi com coco.....93
Bolo no pote de Ninho com Nutella.....94
Bolo no pote de Choconinho.....95
Bolo no pote de Danette.....96

Copo Brownie Ninho com Frutas Vermelhas.....97
Copo Brownie Ninho com Morango.....98
Copo Brownie Brigadeiro com Morango.....99
Copo Brownie Ferrero Rocher.....100
Copo Brownie Ninho com Nutella.....101
Copo Brownie 2 Amores.....102

Copudim de Chocolate.....103

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Sumário

Copudim de Ninho.....104
Copudim Supremo.....105

Copo Brownie Supremo Maracujá.....106
Copo Brownie Supremo Ferrero Rocher.....107
Copo Brownie Supremo de Iorgute de Morango.....108
Copo Brownie Supremo de Òreo.....109
Copo Brownie Supremo Duplo Ninho.....110
Copo Brownie Supremo de Chocolate.....111

Pudim de Chocolate.....112
Pudim de Leite em Pó.....113
Pudim de Nutella.....114
Pudim de Café.....115
Pudim de Pistache.....116

Coxinha de Brigadeiro e Morango.....117
Coxinha de Ninho com Morango.....118
Coxinha de Charge.....119
Coxinha de Uva.....120
Coxinha Ferrero.....121
Coxinha de Ninho com Nutella.....122

Bombom de Morango.....123
Bombom de Kinder.....124
Bombom de Uva.....125

Bombom Aberto de Morango.....126
Bombom Aberto de Uva.....127

Pastel de Leite em Pó com Nutella.....128
Pastel de Leite em Pó com Nutella e Morango.....129
Pastel de Leite em Pó de Òreo.....130
Pastel de Leite em Pó de Churros.....131

Delícia de Maracujá.....132
Delícia de Limão.....133

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Sumário

Banoffe.....134

Pão de Mel.....135

Sanduba de Óreo.....136
Sanduba de Raffaello.....137
Sanduba de Brownie.....138

Fatia de Abacaxi com Coco.....139
Fatia de Óreo.....140
Fatia de Ninho com Morango.....141
Fatia de Sonho de Valsa.....142
Fatia de Ninho com Nutella.....143
Fatia de Churros.....144
Fatia de Chocolate e Maracujá.....145
Fatia de Red Velvet.....146
Fatia de Pretígio.....147
Fatia de 2 Amores.....148
Fatia de Cenoura e Brigadeiro.....149
Fatia de Palha Italiana.....150

Cheese Cake de Óreo com Nutella.....151
Cheese Cake de Kinder com Nutella.....152
Cheese Cake de Morango.....153
Cheese Cake de Maracujá.....154
Cheese Cake de Frutas Vermelhas.....155
Cheese Cake de Ferrero Rocher.....156

Bolo Piscina Tiramissu.....157
Bolo Piscina Abacaxi com Coco.....158
Bolo Piscina Chocolatudo.....159
Bolo Piscina Banoffe.....160
Bolo Piscina Creme Brúllé.....161
Bolo Piscina Ferrero Rocher.....162
Bolo Piscina Ninho com Morango.....163
Bolo Piscina Doce de leite.....164

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Sumário

Folhadim.....165
Folhata de Morango.....166
Folhata de Abacaxi.....167
Folhatella.....168
Folhata de Maracujá.....169

Pavê Delícia Abacaxi com Ninho.....170
Pavê Delícia de Pêssego.....171
Pavê Delícia Ninho com Geleia de Morango.....172

Copo da Felicidade Ninho com Morango e Chocolate.....173
Copo da Felicidade Ninho Duplo.....174
Copo da Felicidade Óreo.....175
Copo da Felicidade de Kinder Bueno.....176
Copo da Felicidade Ouro Branco.....177
Copo da Felicidade de Ferrero Rocher.....178
Copo da Felicidade de Paçoca.....179
Copo da Felicidade de Napolitano.....180
Copo da Felicidade Frutas Vermelhas.....181
Copo da Felicidade Kit Kat.....182
Copo da Felicidade Maracujá e Brigadeiro.....183
Copo da Felicidade Óreo e Kit.....184

Alfajor Crocante.....185

Palha Italiana.....187

Chocolate quente.....188

Brigadeiro 50%.....189
Beijinho.....190
Moranguinho.....191
Brigadeiro de Ninho.....192
Brigadeiro de Doce de Leite.....193
Brigadeiro Ninho com Nutella.....194
Brigadeiro Ferrero Rocher.....195
Brigadeiro de Pistache.....196

Seu Produto tem Preço ou Valor?

Antes de iniciarmos essa leitura, quero que saiba que você é muito mais que uma confeiteira, hoje você é vendedora, telefonista, fotografa, assistente de cozinha, serviços gerais, dona de casa, mãe e por último você trabalha na confeiteira, e ainda precisa estar radiante e linda com o sorriso no rosto para fazer seus stories divulgando seu produto no instagram e feliz da vida para entregar seus produtos aos seus clientes, correto? Vamos conversar um pouquinho abaixo sobre o valor do seu trabalho.

Vou tentar responder de forma simples algumas das perguntas mais frequentes que recebo em minhas redes sociais sobre preço de produtos, e através delas tentar explicar a vocês por que precisamos saber o preço de cada item, e o valor do nosso trabalho.

- Como precificar os produtos?

R: O maior erro de uma confeiteira é precificar os produtos de acordo com o preço da concorrência, precisamos ter em mente que cada realidade é única e você pode trabalhar com produtos de alta qualidade e seu concorrente não.
Então, você precisa saber o valor de cada item e investir seu tempo precificando sua receita com a ficha técnica, assim terá exatamente o valor que gasta e quanto ganha.

- Como organizar a produção?

R: Na cozinha o desperdício é o maior vilão, onde vai embora toda nossa % de lucro, então produza sempre com o caderno do lado, anotando quanto cada receita te rende, e quais produtos você pode usar A mesma massa e recheio. Evite produtos que demandam tempo para montagem e finalização.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Seu Produto tem Preço ou Valor?

- Com oque mais se gasta? Posso fazer estoque?

R: A vasão do nosso dinheiro, basicamente está em três produtos: Embalagens, leite condensado e creme de leite. Se você conseguir comprar em grande quantidade, automaticamente você vai ganhar preço,

- Oque eu faço para vender mais?

R- Quem mais vende é quem mais oferece! As vezes as pessoas querem vender mas não saem de casa, não oferece, não cria meios para a informação do produto chegar ao cliente final, alcançar mais pessoas.

- Quais dicas você daria para quem quer iniciar?

R- Invista em boas fotos, boas embalagens, em postagens constantes, mostre o que seu produto pode oferecer, as qualidades, o que o cliente ganha com isso. Crie desejo nas pessoas.

- Se o meu produto for mais caro que o do concorrente , ninguém vai comprar?

R- Todo trabalho tem um valor agregado, e você está se qualificando justamente para atender as expectativas dos seus clientes. Quando você acreditar que seu trabalho vale X, e o cliente começar a perceber que existe um valor agregado ao seu produto, você poderá fazer reajustes o ano inteiro, e ele estará sempre comprando de você, por que existe um diferencial no que você entrega.

A cada início de ano, faço a precificação de todos os meus produtos, através de uma ficha técnica, e durante o ano, caso perceba que houve uma disparidade nos preços que foram cotados, vou reajustando.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Precificação Correta

Para uma precificação perfeita das nossas delícias devemos calcular todos os gastos minunciosamente, deve-se levar em consideração:

Insumos

Toda a matéria prima utilizada para elaboração do produto, em nosso caso:

- Massa
- Recheio
- Cobertura
- Embalagens
- Adesivo
- Itens pra Finalizar

Custos Flutuantes

Tudo que é intangível ou que não conseguimos calcular os gastos minunciosamente para produção. Para termos uma média de gastos somamos + 39% dos gastos dos insumos.

- Gás
- Energia
- Desgaste de materiais
- Material de higiene
- Material de limpeza
- Tempo
- Conhecimento
- Imposto
- Custo do aluguel
- Mão de obra
- Transporte



Tempo é dinheiro!

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Modelo de ficha técnica

PRODUTO:		**DATA DE FABRICAÇÃO:**	
RENDIMENTO:		**DATA DE VALIDADE:**	

MATÉRIA PRIMA	EMB	VALOR	RECEITA	VALOR
Farinha de Trigo	1kg	4,00		
Ovos	30 un	15,00		
Manteiga ou Margarina 75% lipídeos	1kg	15,00		
Açúcar Cristal	5kg	17,00		
Leite Líquido	1lt	5,00		
Fermento em pó	250gr	5,50		

Modo de Preparo: Na batedeira, bater o açúcar e a manteiga até formar um creme claro e fofo.
Acrescentar os ovos, um a um, ainda com a batedeira ligada, bater por mais 3 minutos.
Acrescentar a farinha de trigo peneirada e o leite alternadamente, no último terço de farinha misturar o fermento, Assar a 180°. Rende 3 aros de 20cm de 450gr, assar em média 40 min.

Esse é o modelo de ficha técnica que eu uso no meu Ateliê, e será disponibilizada pra você no módulo de bônus.
Você pode pegar cada receita da nosso apostila e ir fazendo a ficha técnica de cada doce.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140175 - Protegido por Eduzz.com

Utensílios Necessários

Esses são alguns dos utensílios necessários pra trabalhar na confeitaria.



Batedeira



Colheres Medidoras



Fouet



Bicos de Confeitar



Xícaras Medidoras



Saco de Confeitar



Panelinha de Chantilly



Espátulas de aço



Espátulas de Silicone



Formas de bolo



Balança



Bailarina

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Bolo

As massas bases do nosso curso são amanteigadas, pão de ló e por método direto a base de óleo super saborosas!

É importante que no momento de fabricação das massas sejam utilizados bons materiais para termos um produto final de excelência.

Quando pensamos em produção de massas, precisamos pensar sempre de forma dinâmica e produtiva, afinal, quando você começar a comercializar seus bolos, terá muitos pedidos. Então, se desde o início já começar a trabalhar de forma escalável é a melhor escolha, por isso, ensinarei aqui, massas coringas que te permitirão utilizar para diversos produtos, sabores e montagens.

É muito importante que se estabeleça um tamanho de forma para aplicar em sua produção. Na produção da Carol Ferreira trabalhamos com formas de furo, formas ballerines, formas redondas e retangulares.

Abaixo listo onde utilizo cada Massa na produção.

Pão de Ló De Chocolate- utilizo na produção de tortas decoradas.

Massa a Base de Óleo- utilizo na produção de bolo de pote, fatias, bolos de aniversário e bolo gelado.

Massa Amanteigada- utilizo na produção de bolo vulcão e bolo piscina.



Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Baunilha

Pão de Ló De Baunilha

Rendimento

1 forma 25cmX10cm OU

2 formas 20cmX10cm OU

3 formas 15cmx10cm.

Ingredientes

- 5 ovos
- 150g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 150g de açúcar refinado ou cristal
- 120ml de creme de leite
- 10ml de extrato de baunilha

obs: para cada ovo, 30 g de farinha de trigo e 30 g de açúcar.

Passo a passo

Bater os ovos e açúcar por 10 min na batedeira, acrescentar 120 ml de creme de leite fervendo (40s no micro) e bater mais 3 min. Desligar a batedeira e adicionar a farinha de trigo e a baunilha aos poucos com um fouet até incorporar toda a farinha na massa. Pré-aquecer o forno e assar a 180°C durante 40 min. Deixe a massa ficar fria para desenformar.

Validade

Se embalado adequadamente, 02 dias em temperatura ambiente OU 05 dias na geladeira OU 90 dias congelado.



Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Baunilha

Massa de Baunilha a base de óleo



Ingredientes

- 3 ovos
- 150ml de óleo de girassol ou canola
- 380g de açúcar refinado
- 400g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 300ml de leite integral em temperatura ambiente
- 10ml de extrato de baunilha
- 20g de fermento químico em pó

Passo a passo

Na batedeira, coloque os ovos, o açúcar e o óleo, bata tudo por aproximadamente 3 minutos em velocidade média, desligue a batedeira e acrescente o leite e bata até misturar bem.
Por último, acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados aos poucos e pulse a batedeira até misturar. Se necessário, finalize a mistura com o auxílio do fouet para que o glúten não se desenvolva durante o preparo.
Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por até 40 minutos (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).

Rendimento

1 forma 25cmX10cm OU

2 formas 20cmX10cm OU

3 formas 15cmx10cm.

Validade

Se embalado adequadamente, 03 dias em temperatura ambiente OU 07 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Baunilha

Massa Amanteigada de Baunilha



Ingredientes

- 8 ovos
- 300g de margarina 80%
- 400g de açúcar refinado ou cristal
- 400g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 200g de creme de leite
- 38g de fermento químico em pó
- 10ml de extrato de baunilha

Passo a passo

Na batedeira, coloque a margarina, o açúcar e bata tudo por aproximadamente 5 minutos em velocidade alta, até criar um creme claro e fofo.
Com a batedeira no mínimo acrescente os ovos 1 a 1 até misturar totalmente, depois acrescente o creme de leite e o extrato de baunilha.
Por último, acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados aos poucos e misture com fouet.
Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por até 40 minutos (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).

Rendimento

2 formas de furo 18cmX8cm
OU

3 formas ballerine 18cmX6cm
OU

4 formas de furo 14cmx6cm.

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 10 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Chocolate

Pão de Ló De Chocolate

Rendimento

1 forma 25cmX10cm OU

2 formas 20cmX10cm OU

3 formas 15cmx10cm.

Ingredientes

- 5 ovos
- 120g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 150g de açúcar refinado ou cristal
- 120ml de creme de leite
- 50g de chocolate em pó 50% cacau

obs: para cada ovo, 30 g de farinha de trigo e 30 g de açúcar.

Passo a passo

Bater os ovos e açúcar por 10 min na batedeira, acrescentar 120 ml de creme de leite fervendo (40s no micro) e bater mais 3 min. Desligar a batedeira e adicionar a farinha de trigo e o chocolate 50% aos poucos com um fouet até incorporar tudo na massa. Pré-aquecer o forno e assar a 180°C durante 40 min. Deixe a massa ficar fria para desenformar.

Validade

Se embalado adequadamente, 02 dias em temperatura ambiente OU 05 dias na geladeira OU 90 dias congelado.



Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001
75 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Chocolate

Massa de Chocolate a base de óleo



Ingredientes

- 4 ovos
- 240ml de óleo de girassol ou canola
- 270g de açúcar refinado
- 260g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 240ml de água morna
- 120g de chocolate em pó 50% cacau
- 15g de fermento químico em pó

Passo a passo

Na batedeira coloque a água e o chocolate 50% e bata em velocidade baixa até incorporar tudo. Com a batedeira desligada coloque o açúcar e misture. Com a batedeira na velocidade média coloque os ovos 1 a 1 e depois o óleo e bata até ficar uma mistura homogênea.
Por último, acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados aos poucos e pulse a batedeira até misturar. Se necessário, finalize a mistura com o auxílio do fouet para que o glúten não se desenvolva durante o preparo.
Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por até 40 minutos (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).

Rendimento

1 forma 25cmX10cm OU

2 formas 20cmX10cm OU

3 formas 15cmx10cm.

Validade

Se embalado adequadamente, 03 dias em temperatura ambiente OU 07 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Chocolate

Massa Amanteigada de Chocolate



Ingredientes

- 6 ovos
- 250g de margarina 80%
- 300g de açúcar refinado ou cristal
- 300g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 150ml de leite integral em temperatura ambiente
- 24g de fermento químico em pó
- 70g de chocolate em pó 50% cacau

Passo a passo

Na batedeira, coloque a margarina, o açúcar e bata tudo por aproximadamente 5 minutos em velocidade alta, até criar um creme claro e fofo.
Com a batedeira no mínimo acrescente os ovos 1 a 1 até misturar totalmente. Depois acrescente a farinha de trigo, o chocolate 50% peneirados alternando com o leite e por último o fermento e misture com fouet.
Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por até 40 minutos (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).

Rendimento

2 formas de furo 18cmX8cm
OU

2 formas ballerine 18cmX6cm
OU

3 formas de furo 14cmx6cm.

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 10 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017S - Protegido por Eduzz.com

Massa Red Velvet

Massa Red Velvet deliciosa



Ingredientes

- 120g de claras de ovos
- 60g de gemas de ovos
- 150g de açúcar refinado ou cristal
- 130g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 90g de óleo de girassol ou canola
- 3g de corante vermelho liposolúvel em pó
- 7g de chocolate em pó 50% cacau

Passo a passo

Em um recipiente misture o corante e o óleo e reserve. Misture a farinha de trigo e o chocolate 50% e reserve.

Na batedeira bata as claras em neve, em seguida na velocidade baixa acrescente aos poucos o açúcar, as gemas e a mistura de corante e óleo até ficar bem homogêneo. Por último, no próprio bowl da batedeira porém com o auxílio de uma espátula, adicione metade dos ingredientes secos e misture delicadamente até incorporar tudo, e depois a outra metade. Unte a forma e despeje a massa. Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por até 40 minutos (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).

Rendimento

1 forma 20cmX10cm

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 8 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massa de Brownie

Massa de Brownie molhadinho



Ingredientes

- 4 ovos
- 160g de manteiga sem sal
- 340g de açúcar refinado ou cristal
- 200g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 100g de chocolate meio amargo picado
- 120g de achocolatado Nescau
- 140g de chocolate em pó 50% cacau

Passo a passo

Na batedeira, coloque os ovos e o açúcar, e bata até obter um creme homogêneo. Desligue a batedeira, acrescente a manteiga sem sal em ponto de pomada e bata novamente para misturar. Em seguida, acrescente a farinha de trigo, o chocolate em pó e o achocolatado peneirados, e bata tudo em velocidade média até obter uma massa homogênea. Por último, acrescente o chocolate picado ou em gotas e bata somente até misturar com a massa.
Unte uma forma com manteiga, despeje a massa e asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos a uma temperatura entre 150ºC a 170ºC (o tempo exato vai depender da potência de cada forno), espete um palito na massa para ver o ponto. Ele deverá sair com um pouco de massa e úmido.

Rendimento

1 forma 40cmX27cm

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 8 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massa de Pão de Mel

Massa de Pão de Mel de milhões



Ingredientes

- 5 claras em temperatura ambiente
- 5 gemas em temperatura ambiente
- 490g de açúcar mascavo
- 400ml de água
- 700g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 5g de cravo em pó
- 5g de canela em pó
- 25g de chocolate em pó 50% cacau
- 20g de bicarbonato de sódio
- 10g de fermento químico em pó
- 250ml de leite integral em temperatura ambiente
- 250g de Mel de boa qualidade

Passo a passo

Em uma panela coloque a água, o açúcar mascavo, o cravo e a canela em pó, ferva até dissolver todo o açúcar e reerve até esfriar.

Em outro recipiente, coloque o bicabornato de sódio, o leite e o fermento, misture e reserve. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira, coloque a calda de açúcar mascavo, a farinha de trigo e o chocolate em pó peneirados e pulse a batedeira aos poucos, até misturar completamente.

Deixe a batedeira em velocidade baixa e adicione o mel, as gemas uma por uma, e a mistura do leite.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massa de Pão de Mel

Massa de Pão de Mel de milhões



Passo a passo

Por último, adicione as claras em neve aos poucos para que não perca a estrutura, até que fique completamente incorporada à massa.
Unte a forma, distribua a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, seguindo o tempo a seguir:
Para formas grandes: aproximadamente 40 minutos (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).
Para formas individuais (75ml): aproximadamente 20 minutos (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).

Calda de especiarias

- 250ml de água
- 10g de açúcar mascavo
- 5 cascas de canela
- 8 cravos da Índia

Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe ferver até o açúcar derreter completamente. Espere esfriar e utilize a calda para banhar o pão de mel.

DICA: o sabor da calda é mais acentuado, portanto não exagere na quantidade.
A massa do pão de mel é leve e não deve ficar encharcada para não comprometer sua estrutura.

Rendimento

58 forminhas nº2 (6,8cm diâmetro, 2,6cm altura -75ml de capacidade) com 38g de massa em cada uma.

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 8 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massa de Cenoura

Massa de Bolo de Cenoura



Ingredientes

- 4 ovos
- 200g de cenouras médias
- 160g de óleo
- 220g de açúcar
- 200g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 15g de fermento químico em pó

Passo a passo

No liquidificador bata todos os ingredientes, exceto o fermento e a farinha, em média por 3 minutos ou até ficar bastante homogêneo. Acrescente a farinha de trigo no pulsar e por ultimo o fermento. Leve ao forno pré-aquecido e asse em média 40min em 180°C.

Rendimento

1 forma de furo 22cmX8cm
OU
1 forma 20cmX10cm OU
5 formas forneáveis de Caseirinhos

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 8 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Rocambole

Massa de Rocambole Neutra



Ingredientes

- 4 ovos
- 100g de margarina 80% lipídeos
- 130g de açúcar
- 170g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 5ml de extrato de baunilha
- 7g de fermento químico em pó

Passo a passo

Na batedeira bata os ovos até formar uma espuma esbranquiçada, depois acrescente o açúcar delicadamente e bata até o açúcar dissolver.
Depois acrescente a margarina e o extrato de baunilha (a massa fica mais liquida nessa etapa) e bata até ficar homogênea.
Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha e o fermento e mecha com um fouet até ficar homogênea.
Unte a forma com margarina e coloque um papel manteiga pra assar a massa por que no final ela ajuda na montagem do rocambole.
Leve ao forno pré-aquecido e asse em média 7min em 180°C.

Rendimento

1 forma retangular 40x29

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 8 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Rocambole

Massa de Rocambole de Chocolate



Ingredientes

- 4 ovos
- 100g de margarina 80% lipídeos
- 130g de açúcar
- 140g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 50g de chocolate em pó 50% cacau
- 7g de fermento químico em pó

Passo a passo

Na batedeira bata os ovos até formar uma espuma esbranquiçada, depois acrescente o açúcar delicadamente e bata até o açúcar dissolver.
Depois acrescente a margarina (a massa fica mais liquida nessa etapa) e bata até ficar homogênea.
Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha, o chocolate em pó e o fermento e mecha com um fouet até ficar homogênea.
Unte a forma com margarina e coloque um papel manteiga pra assar a massa por que no final ela ajuda na montagem do rocambole.
Leve ao forno pré-aquecido e asse em média 7min em 180°C.

Rendimento

1 forma retangular 40x29

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 8 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Rocambole

Massa de Rocambole Red Velvet



Ingredientes

- 4 ovos
- 100g de margarina 80% lipídeos
- 130g de açúcar
- 150g de farinha de trigo sem fermento peneirada
- 5ml de extrato de baunilha
- 7g de fermento químico em pó
- 1 colher de sopa de corante em pó vermelho

Passo a passo

Na batedeira bata os ovos até formar uma espuma esbranquiçada, depois acrescente o açúcar delicadamente e bata até o açúcar dissolver.
Depois acrescente a margarina e o extrato de baunilha (a massa fica mais liquida nessa etapa) e bata até ficar homogênea.
Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha, o corante e o fermento e mecha com um fouet até ficar homogênea.
Unte a forma com margarina e coloque um papel manteiga pra assar a massa por que no final ela ajuda na montagem do rocambole.
Leve ao forno pré-aquecido e asse em média 7min em 180°C.

Rendimento

1 forma retangular 40x29

Validade

Se embalado adequadamente, 05 dias em temperatura ambiente OU 8 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Salgados Fritos

Massa de Salgados Fritos



Ingredientes

- 600ml Água filtrada
- 600ml Leite líquido
- 800g Farinha sem fermento
- 50ml Óleo de soja
- 100g Margarina
- 60g Caldo em pó
- 10g Sal nessa receita é opcional

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Rendimento

2kg de Massa

Dicas

Para Temperar sua massa use:
Assafrão / Oregano/ Tempero do chef/ Alho / Cebola

Os sabores dos caldos adicionados a massa, serão escolhidos de acordo com a proposta do sabor do salgado que deseja fabricar: Coxinha = Caldo de galinha, Croquete de calabresa = Caldo de bacon, Bolinho de queijo ou rissole misto = caldo de legumes, Enroladinho de salsinha = Carne ou legumes

Não é aconselhado refrigerar ou congelar a massa sem realizar a modelagem dos salgados, a refrigeração pode deixar a massa ressecada e com isso perder estrutura para modelagem causando rachaduras.

Passo a passo

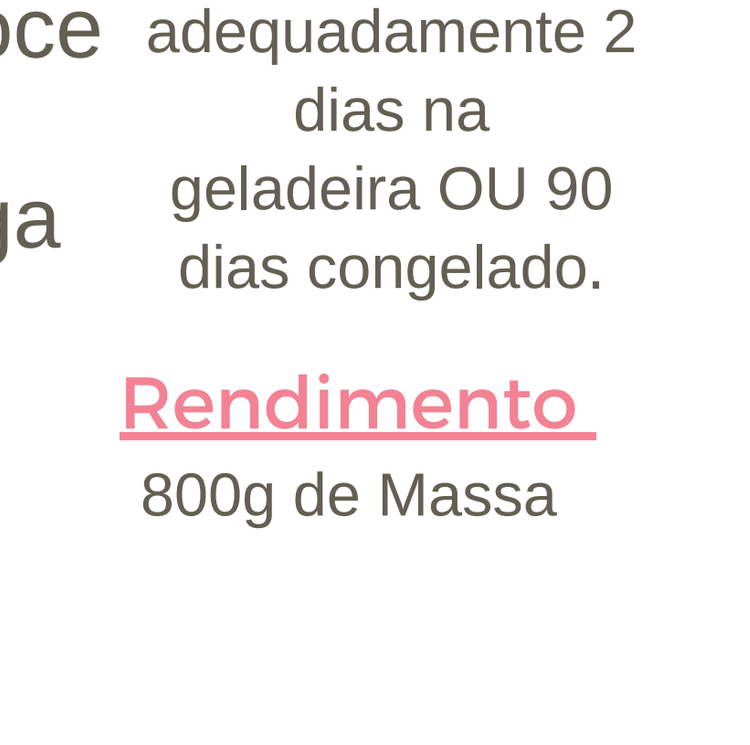
Na panela coloque a margarina, a cebola, o óleo, os temperos e o caldo de galinha, levar ao fogo e refogue até ferver. Depois de ferver acrescente o leite e a água e mecha bem e deixe ferver. Após ferver vai colocando a farinha aos poucos e meche bem até cozinhar a farinha. Depois de cozinhar espalhe sua massa e sove ela bem.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas de Salgados Assados

Massa de Salgados Assados



Ingredientes

- 500g Farinha de trigo sem fermento
- 45g Açúcar cristal
- 7g Sal
- 10g Fermento biológico seco doce
- 1 Ovo (de preferência jumbo)
- 50g Banha de porco ou manteiga
- 250g Leite integral

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Rendimento

800g de Massa

Passo a passo

Na batedeira planetária coloque o batedor gancho e adicione metade da farinha, a banha de porco, o açúcar, (sal e fermento não combina) coloque o sal de um lado e o açúcar do outro, o ovo e metade do leite.
Misture na velocidade média na batedeira e coloque mais um pouco do leite e misture na velocidade alta.
Desligue a batedeira e adicione o resto da farinha (esse processo dura em média 10 a 12min até chegar no ponto) O ponto correto é quando a massa desgruda totalmente do bowl. Quando chegar no ponto adiciona um pouco de farinha na bancada e boleie a massa (não rasgue).
Depois de bolear separe as bolinhas de acordo com os salgados que vai fazer e boleie novamente até ficar bem rodondinhas as porções. Coloque na bancada e tampe com um plastico para ocorrer a 1° fermentação (20min).

Massas de Salgados Assados

Massa de Salgados Assados



Dicas

A FERMENTAÇÃO

1º Descanso de fermentação antes de modelagem – 20min.

2º Descanso de fermentação depois da modelagem e pincelado – 40min Totalizando 60min de fermentação

• É importante ressaltar que o tempo de fermentação pode variar de acordo com o clima que se encontra . Regiões com climas frios podem aumentar o tempo de fermentação . Aconselho a deixar sempre no ambiente mais aquecido da produção .

• Não exceda o tempo de fermentação para que a massa não se desenvolva ao ser forneado ou fique com aspecto de murcho .

ASSANDO, PRÉ ASSAMENTO : 20 minutos em 160 º a 180 º o pré assamento é importante caso você faça o processo de congelamento.

ASSAMENTO COMPLETO : 40 minutos em 160 º a 180 º Utilização de fornos domésticos podem demorar um pouco mais o tempo de preparo.

ARMAZENAMENTO E CONGELAMENTO

• Faça o pré -assamento , espere esfriar, embrulhe em plástico filme ou bobina de congelamento .
• Armazenamento: Leve o congelador/freezer por no máximo 3 meses ou refrigerado por 3 dias
• Para descongelamento, retire do congelador e leve a refrigeração por 3h, e depois ao forno para finalizar o assamento.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Massas Podre

Massa Podre deliciosa



Ingredientes

- 500g Farinha de trigo sem fermento
- 3 Gemas de ovos
- 300g Margarina 80% lípideos
- 5g Sal (opcional)

Dicas

• A massa pode ser congelada por três meses (CRUA OU PRÉ-ASSADA)

• Ao retirar do congelador para consumo, você tem a opção de levar direto ao forno ou descongelar sob refrigeração para diminuir os cristais de gelo;
• Após assado para consumo tem validade de 1 dia;
• Ao expor para venda, conservar em estufa aquecida.

Passo a passo

Em uma vasilha grande coloque a farinha, a margarina e misture até virar uma farofa.
Depois acrescente as gemas aos poucos e misture bem. Amasse a massa até ela ficar homogênea e não grudar mais na mão. Depois de pronta embale em papel filme e deixe na geladeira até a hora de usar.

Rendimento
800g de Massa

Validade
Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira OU 90 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Brigadeiro de Chocolate 50%



Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado
- 5 caixas de creme de leite
- 150g de chocolate em pó 50% cacau
- 200g de chocolate em barra meio amargo

Passo a passo

Misture todos os ingredientes numa panela menos o chocolate em barra, antes de levar ao fogo para que o chocolate em pó misture bem.
Leve ao fogo médio e misture sem parar de mexer até ferver, após ferver acrescente o chocolate em barra picado e continue mexendo até chegar no ponto de recheio cremoso (quando cai em bloco da espátula).
Chegando no ponto desligue o fogo, coloque em uma vasilha com plástico em contato e leve pra refrigerar.

Rendimento

1500g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira OU 30 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Brigadeiro de Leite em pó



Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado
- 5 caixas de creme de leite
- 150g de leite em pó de boa qualidade (uso Ninho)
- 200g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Misture todos os ingredientes numa panela menos o chocolate em barra, antes de levar ao fogo para que o leite em pó misture bem.
Leve ao fogo médio e misture sem parar de mexer até ferver, após ferver acrescente o chocolate em barra picado e continue mexendo até chegar no ponto de recheio cremoso (quando cai em bloco da espátula).
Chegando no ponto desligue o fogo, coloque em uma vasilha com plástico em contato e leve pra refrigerar.

Rendimento

1500g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira OU 30 dias congelado.

Recheios

Brigadeiro de Doce de Leite



Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado
- 5 caixas de creme de leite
- 400g de doce de leite de boa qualidade

Passo a passo

Misture todos os ingredientes numa panela menos o doce de leite, antes de levar ao fogo para que tudo misture bem.
Leve ao fogo médio e misture sem parar de mexer até ferver, após ferver acrescente o doce de leite e continue mexendo até chegar no ponto de recheio cremoso (quando cai em bloco da espátula).
Chegando no ponto desligue o fogo, coloque em uma vasilha com plástico em contato e leve pra refrigerar.

Rendimento

1750g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira OU 30 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Brigadeiro de Coco



Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 5 caixas de creme de leite
- 100g de coco em flocus ralado
- 400ml de leite de coco
- 100g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Misture todos os ingredientes numa panela menos o chocolate em barra, antes de levar ao fogo para que misture bem.
Leve ao fogo médio e misture sem parar de mexer até ferver, após ferver acrescente o chocolate em barra picado e continue mexendo até chegar no ponto de recheio cremoso (quando cai em bloco da espátula).
Chegando no ponto desligue o fogo, coloque em uma vasilha com plástico em contato e leve pra refrigerar.

Rendimento

1500g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira OU 30 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017S - Protegido por Eduzz.com

Carol Ferreira
Ateliê de Delícias

Recheios

Brigadeiro de Paçoca



Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado
- 5 caixas de creme de leite
- 200g de chocolate em barra branco
- 10 paçocas rolha

Passo a passo

Misture todos os ingredientes numa panela menos o chocolate em barra, antes de levar ao fogo para que misture bem.
Leve ao fogo médio e misture sem parar de mexer até ferver, após ferver acrescente o chocolate em barra picado e continue mexendo até chegar no ponto de recheio cremoso (quando cai em bloco da espátula).
Chegando no ponto desligue o fogo, coloque em uma vasilha com plástico em contato e leve pra refrigerar.

Rendimento

1500g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira OU 30 dias congelado.

Recheios

Brigadeiro Branco



Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado
- 5 caixas de creme de leite
- 200gr de chocolate em barra branco

Passo a passo

Misture todos os ingredientes numa panela menos o chocolate em barra, antes de levar ao fogo para que misture bem.
Leve ao fogo médio e misture sem parar de mexer até ferver, após ferver acrescente o chocolate em barra picado e continue mexendo até chegar no ponto de recheio cremoso (quando cai em bloco da espátula).
Chegando no ponto desligue o fogo, coloque em uma vasilha com plástico em contato e leve pra refrigerar.

Rendimento

1500g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira OU 30 dias congelado.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Carol Ferreira
Ateliê de Delícias

Recheios

Mousse de Limão



Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 6g de emulsificante (opcional)
- 250g de suco de limão natural peneirado

Passo a passo

No liquidificador, coloque todos os ingredientes e bata por mais ou menos 3 minutos, até obter uma consistência próxima de mousse.
Depois de pronto, coloque direto no recipiente final que você for servir ou vender, e leve à geladeira para ficar mais consistente.

Rendimento
1200g de Recheio

Validade
Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira
não congela.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Mousse de Maracujá



Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 250ml de suco concentrado de maracujá recomendamos a marca Maguary)
- 150ml de polpa de maracujá (fruta in natura)

Passo a passo

No liquidificador bata a polpa da fruta e o suco concentrado de maracujá, até que as sementes estejam bem trituradas. Adiciona o leite condensado e o creme de leite e bata em torno de 3 minutos, até obter uma consistência próxima de mousse. Depois de pronto coloque direto no recipiente final que você for servir ou vender, e leve à geladeira até ficar mais consistente.

Rendimento

1200g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira
não congela

Recheios

Mousse de Leite em pó



Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 150g de leite em pó
- 12g de emulsificante

Passo a passo

Bata todos os ingredientes na batedeira durante 5 minutos para obter a consistência de mousse.
Depois leve pra refrigerar.

Rendimento
700g de Recheio

Validade
Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Mousse de Brigadeiro



Ingredientes

- 1k de chocolate em barra meio amargo
- 3 caixas de creme de leite
- 10g de emulsificante pra sorvete

Passo a passo

Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas, e leve para a batedeira (certifique-se de que o bowl da batedeira esteja bem seco). Em seguida, adicione o creme de leite gelado e o emulsificante para sorvete e bata por aproximadamente 3 a 5 minutos, até chegar à consistência de mousse

Dicas

Caso você prefira derreter o chocolate no micro-ondas, mexa de 30 em 30 segundos para não queimar o chocolate.

Se preferir um sabor mais doce, basta trocar o chocolate meio amargo pelo chocolate ao leite.

Rendimento
1500g de Recheio

Validade
Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Mousse Moranguinho



Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 25g de Tang de morango
- 100ml de chantilly

Passo a passo

Na batedeira, bata o chantilly até alcançar picos firmes e reserve. Em seguida no liquidificador adicione o leite condensado, o creme de leite, e o suco em pó de morango (Tang) e bata tudo por aproximadamente 2 minutos, até obter a consistência de mousse. Misture o creme com o chantilly e mexa até obter um recheio bem homogêneo e liso.

Rendimento

700g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 4 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Mousse de Laka



Ingredientes

- 800g de Creme 4 leites da (pg 49)
- 100g chocolate barra branco
- 150g de creme de leite
- 90g de chocolate Laka (barra)

Passo a passo

Derreta o chocolate, misture com o creme de leite até obter uma ganache homogênea e reserve. Na batedeira coloque o creme 4 leites e bata por 3 minutos utilizando o globo. Adicione a ganache na batedeira, bata por mais 3 minutos e, por último, acrescente o chocolate Laka picado.

Dicas

Esse recheio NÃO serve para rechear bolos festivos (pode ser usado apenas para doces e sobremesas de potes, copos, taças);
Se você não adicionar o chocolate em barra Laka, você terá um delicioso creme Laka;
Todos produtos precisam estar em temperatura ambiente;
NÃO pode ser feito com cobertura fracionada

Rendimento
1000g de Recheio

Validade
Se embalado adequadamente 5 dias na Geladeira, Não congela

Recheios

Mousse de Óreo



Ingredientes

- 800g de Creme 4 leites da (pg 49)
- 100g chocolate branco
- 150g de creme de leite
- 90g de bolacha Oreo

Passo a passo

Derreta o chocolate, misture com o creme de leite até obter uma ganache homogênea e reserve. Na batedeira coloque o creme 4 leites e bata por 3 minutos utilizando o globo. Adicione a ganache na batedeira, bata por mais 3 minutos e, por último, acrescente a bolacha oreo em pedaços.

Rendimento

1000g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Creme Base CheeseCake



Ingredientes

- 300g de chocolate branco nobre (NÃO USE COBERTURA)
- 300g de cream chesse de boa qualidade
- 1 caixa de leite condensado
- 10g de gelatina sem sabor
- 25ml de água

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira
não congela

Passo a passo

Na água coloque a gelatina como chuveirinho e deixe descansar por 5 à 10 minutos depois leve ao micro de 10 á 15 segundos para derreter.
Coloque o chocolate e o leite condensado na batedeira e bata até obter uma mistura homogênea.
Depois acrescente o cream cheese e bata até misturar.
Depois de misturar acrescente a gelatina dissolvida e bata mais 3 minutos.
Leve para geladeira já na embalagem de montagem.

Dicas

É importante lembrar que a base do creme é neutra, e você pode saborizar com as geleias ou pastas saborizantes para intensidade de sabor.
Não indico fazer o congelamento desse produto;

Obs.: Ao fazer o creme, colocar diretamente no recipiente que será montado ou servido.

Rendimento

700g de Recheio

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Creme 4 Leites Cremoso



Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 50g de leite em pó
- 50ml de leite integral

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado e o leite em pó e mexa até dissolver. Em seguida, adicione o creme de leite e o leite e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até atingir o ponto de Brigadeiro cremoso (quando cai em bloco da espátula), desligue o fogo e misture bem até ficar homogêneo. Transfira para outro recipiente para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar.

Rendimento

675g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017S - Protegido por Eduzz.com

Carol Ferreira
Ateliê de Delícias

Recheios

Creme Alpino Cremoso



Ingredientes

- 400g de chocolate em barra meio amargo
- 395g de doce de leite de boa qualidade
- 300g de creme de leite
- 50g de chocolate em pó 50% cacau
- 30ml de essência de baunilha

Passo a passo

Na batedeira, coloque o doce de leite, o creme de leite, a essência de baunilha e o chocolate em pó e bata até obter uma mistura homogênea. Com a batedeira em velocidade baixa, acrescente o chocolate meio amargo derretido e bata até chegar à consistência de um creme.

Rendimento

1000g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Creme de CreamCheese



Ingredientes

- 480g de cream cheese de boa qualidade
- 100g de creme de leite
- 50g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar) peneirado
- 230g de chocolate em barra branco
- 13g de suco de limão peneirado

Passo a passo

Derreta o chocolate no micro, em seguida adicione o creme de leite, misture bem e reserve. Em outro recipiente misture o açúcar de confeiteiro peneirado ao cream cheese e mexa até dissolver todo o açúcar. Em seguida, misture as duas partes e acrescente o suco de limão natural peneirado, e mexa até ficar bem homogêneo e liso, Depois leve pra refrigeração.

Rendimento

800g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 3 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Creme de Sonho de Valsa



Ingredientes

- 200g de chocolate em barra branco
- 80g de doce de leite
- 80g de creme de amendoim
- 80g de creme de leite
- 100ml de chantily gelado sem bater
  (opcional 10 bombons sonho de valsa)

Passo a passo

Coloque no bowl o creme de leite e o chocolate derretido e faça um ganache.
Na batedeira bata o ganache, o creme de amendoim, o doce de leite e bata em velocidade alta até ficar um creme homogêneo.
Depois acrescente o chantilly e bata até ficar um ponto de creme mais cremoso.
Leve pra refrigeração antes de usar,

Rendimento

675g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Creme de Nutela



Ingredientes

- 200g de chocolate em barra meio amargo
- 150g de nutella
- 80g de brigadeiro 50% (da pg 35)
- 80g de creme de leite
- 100ml de chantily gelado sem bater

Passo a passo

Coloque no bowl o creme de leite e o chocolate derretido e faça um ganache.
Na batedeira bata o ganache, a nutella, o brigadeiro 50% e bata em velocidade alta até ficar um creme homogêneo.
Depois acrescente o chantilly e bata até ficar um ponto de creme mais cremoso.
Leve pra refrigeração antes de usar.

Rendimento

675g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira
não congela

Recheios

Ganache Cremosa



Ingredientes

- 400g de chocolate ao leite
- 2 caixas de creme de leite

Passo a passo

Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e então misture com creme de leite até obter um ganache homogêneo.

Rendimento

600g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente OU 7 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 - Protegido por Eduzz.com

Recheios

Ganache de Limão Siciliano



Ingredientes

- 600g de chocolate em barra branco
- 100g de creme de leite
- 100ml de suco de limão siciliano
- 2 limões siciliano (raspas)

Passo a passo

Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e então misture com creme de leite até obter um ganache homogêneo. Depois acrescente o suco do limão e as raspas e meche bem ate ficar homogêneo.

Rendimento

800g de Recheio

Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente OU 7 dias na geladeira

Geléias

Geléia de Morango



Ingredientes

- 1kg de morango limpo e sem cabinhos
- 100g de açúcar
- 50ml de suco de limão

Passo a passo

Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar para que não queime nem grude no fundo, até engrossar bem. Reserve em um recipiente e leve à geladeira. Espere esfriar para utilizar.

Rendimento

800g de Geléia

Validade

Se embalado adequadamente 15 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Geléias

Geléia de Frutas Vermelhas



Ingredientes

- 1kg de frutas vermelhas congeladas
- 100g de açúcar
- 50ml de suco de limão

Passo a passo

Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar para que não queime nem grude no fundo, até engrossar bem. Reserve em um recipiente e leve à geladeira. Espere esfriar para utilizar.

Rendimento

800g de Geléia

Validade

Se embalado adequadamente 15 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Geléias

Geléia de Abacaxi



Ingredientes

- 1kg de abacaxi picado sem miolo
- 450g de açúcar
- 50ml de suco de limão

Passo a passo

Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar para que não queime nem grude no fundo, até engrossar bem. Reserve em um recipiente e leve à geladeira. Espere esfriar para utilizar.

Rendimento

1000g de Geléia

Validade

Se embalado adequadamente 15 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Geléias

Geléia de Maracujá



Ingredientes

- 300g de polpa de maracujá
- 100g de açúcar refinado

Passo a passo

Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar para que não queime nem grude no fundo, até engrossar bem. Reserve em um recipiente e leve à geladeira. Espere esfriar para utilizar.

Rendimento

300g de Geléia

Validade

Se embalado adequadamente 15 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Geléias

Geléia de Mirtilo



Ingredientes

- 1kg de mirtilos congelados
- 100g de açúcar
- 50ml de suco de limão

Passo a passo

Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar para que não queime nem grude no fundo, até engrossar bem. Reserve em um recipiente e leve à geladeira. Espere esfriar para utilizar.

Rendimento

800g de Geléia

Validade

Se embalado adequadamente 15 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Complementos

Farofa de Biscoito



Ingredientes

- 500g de bolacha Maisena
- 250g de manteiga sem sal

Passo a passo

Triture a bolacha no liquidificador ou mixer, e leve para um recipiente. Derreta a manteiga no micro-ondas, e misture na bolacha triturada até ficar bem incorporada. Depois na panela leve ao fogo baixo até ficar bem crocante.

Rendimento

675g de Farofa

Validade

Se embalado adequadamente 15 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Chantininho power



Ingredientes

- 1l de chantilly (Amélia de preferência)
- 12g de gelatina sem sabor
- 100g de leite em pó (ninho)
- 150ml de água

Passo a passo

O chantilly tem que estar super gelado de preferência deixe antes de usar uns 30min no freezer.
Na água coloque a gelatina como chuveirinho e deixe descansar por 5 à 10 minutos depois leve ao micro de 10 á 15 segundos para derreter. Depois de hidratada espere ela ficar morna pra usar. Na batedeira adicione o chantilly e o leite em pó e bata por 1min e adicione a gelatina morna em ponto de fio aos poucos, continue batendo em velocidade alta até que fique em ponto firme (tem que abrir um buraco no meio do bowl da batedeira). Depois de pronto tampe com um plástico em contato pra não ressecar e leve pra refrigeração por no mínimo 3 horas de descanso. Quando for usar faça a hidratação (não precisa de leite condensado somente alisando fica na textura ideal pra trabalhar).

Rendimento
1000g de Chantininho

Validade
Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira
não congela

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Complementos

Suspiro Delícia



Ingredientes

- 80g de clara de ovo
- 230g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 1 suco de limão a gosto

Passo a passo

Leve todos os ingredientes na batedeira até atingir picos firmes. Coloque a mistura em uma manga de confeitar com bico 32 da Wilton e espalhe por uma forma, forrada com tapete de silicone (próprio para forno) ou papel manteiga, no formato desejado. Asse por 90-120 minutos a temperatura de 150°C (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).

Rendimento

300g de Suspiro

Validade

Se embalado adequadamente 20 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Carol Ferreira
Ateliê de Delícias

Complementos

Merengue Cremoso



Ingredientes

- 80g de clara de ovo
- 230g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 1 suco de limão a gosto

Passo a passo

Leve todos os ingredientes na batedeira até atingir picos firmes. E depois leve pra refrigeração.

Rendimento

300g de Merengue

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017S - Protegido por Eduzz.com

Banana Caramelizada



Ingredientes

- 500g de banana nanica madura (peso da fruta já descascada)
- 360g de açúcar cristal
- 240ml de água

Passo a passo

Em fogo baixo, leve em uma panela de fundo grosso o açúcar e fique de olho até que ele forme um caramelo, sempre com atenção para não queimar. Então acrescente a água ao poucos, sempre mexendo até virar uma calda mais líquida e homogênea (acrescente a água com cuidado, pois sobe um vapor BEM quente). Depois que a calda de caramelo estiver pronta, coloque as bananas já em rodelas e não fique mexendo muito para que as bananas não derretam, mexa o suficiente apenas para que se misturem com a calda. Assim que as bananas estiverem macias e caramelizadas, retire do fogo e com o auxílio de uma escumadeira para escorrer o excesso de calda, passe para um recipiente e espere esfriar antes de utilizar.

Rendimento

800g de Banana Caramelizada

Validade

Se embalado adequadamente 3 dias na geladeira
não congela

Complementos

Caramelo



Ingredientes

- 360g de açúcar cristal
- 150ml de água

Passo a passo

Na panela, coloque o açúcar em fogo baixo e derreta até ficar uma cor bem linda de caramelo. Coloque a água (cuidado pra não se queimar porque nessa etapa sobe muitas bolhas) e mexa até ficar homogêneo e a calda amolecer bem, desligue o fogo e coloque em um bowl de vidro e reserve.

Rendimento

300ml de Caramelo

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017S - Protegido por Eduzz.com

Complementos

Massa de Pastel de leite em pó



Ingredientes

- 150g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 120g de leite em pó
- 1 caixa de leite condensado

Passo a passo

Em um refratário grande, com a ajuda de uma espátula misture bem todos os ingredientes. Em seguida, misture com as mãos até atingir o ponto correto, em que a massa não gruda mais nas mãos (pode ser que você precise adicionar mais leite ninho ou mais leite condensado).

Rendimento

600g de Massa

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias em temperatura ambiente

Caldas

Calda Branca



Ingredientes

- 500ml de água filtrada
- 100g de creme de leite
- 1 colher de leite condensado
- 5ml de extrato de baunilha

Passo a passo

Pegue um liquidificador e bata por 1 min todos os ingredintes da receita.

Rendimento

600ml de Calda

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Caldas

Calda de Chocolate



Ingredientes

- 500ml de água filtrada
- 100g de creme de leite
- 1 colher de leite condensado
- 50g de chocolate em pó 50% cacau

Passo a passo

Pegue um liquidificador e bata por 1 min todos os ingredintes da receita.

Rendimento

600ml de Calda

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Montagens Das Sobremesa

Cone de Brigadeiro

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro 50%.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e passe o cone no granulado de sua preferência.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cone de Sonho de Valsa

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Creme de Sonho de Valsa.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e coloque metade de um bombom Sonho de Valsa.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Cone de Ninho Com Brownie

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro de leite em pó e coloque pedaços de Brownie.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e coloque pedaço de brownie.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cone de Ninho Com Meio Amargo

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro 50% e o Brigadeiro de leite em pó.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e coloque granulado em cima.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cone de Ninho Com Morango

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro de leite em pó e um morango.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e coloque metade de um morango.



Validade

Se embalado adequadamente 1 dia em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cone de Prestígio

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro 50% e o Brigadeiro de coco.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate na boca do cone e passe no coco e pra fechar adicione chocolate derretido e metade de um bombom Prestígio.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cone de Biss

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro 50% e um biss inteiro.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e passe o cone em pedaços de biss picados.
- Coloque um pouco de chocolate e um pedaço de biss pra fechar.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Cone de Kit kat

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro 50% e um kit kat inteiro.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e coloque 1 kit kat partido no meio em cima.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 28380140000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Cone de Ovomaltine Com Morango

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro de leite em pó e misture 1 colher de Ovomaltine e um morango inteiro.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e coloque metade de um morango e Ovomaltine em pó.



Validade

Se embalado adequadamente 1 dia em temperatura ambiente

Montagens Das Sobremesa

Cone de Laka com Óreo

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate branco por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro de leite em pó e o Mousse de Óreo.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e passe o cone no Óreo triturado e tampe com uma camada de chocolate meio amargo e Óreo triturado.



Validade

Se embalado adequadamente 2 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cone de Ninho Com Nutella

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro de leite em pó e Nutella pura.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e passe o cone no leite em pó.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Cone de Ferrero Rocher

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro 50%, pedaço de Ferrero rocher. e Nutella pura.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e passe o cone no amendoim triturado e feche com metade de um bombom Ferrero.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Cone de Twix

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate meio amargo por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro 50% e caramelo.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e coloque metade de um bombom twix picado.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cone de Raffaello

Montagem

- Banhe o Cone no chocolate branco por dentro e por fora.
- Com um saco de Confeitar preencha o cone com o Brigadeiro de coco e pedaços de Raffaelo.
- Por fim passe uma leve camada de chocolate e passe o cone no coco ralado.
- Tampe com chocolate e metade de um Raffaelo.



Validade

Se embalado adequadamente 3 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote Ninho Com Limão

Montagem

- 1° camada de Mousse de limão
- 2° camada de Mousse de Leite em pó
- 3° camada de Bolo de baunilha (a base de óleo)
- 4° camada de Mousse de limão



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote Ninho Com Maracujá

Montagem

- 1° camada de Mousse de Leite em pó
- 2° camada de Mousse de Maracujá
- 3° camada de Bolo de baunilha (a base de óleo)
- 4° camada de Mousse de Maracujá

Decorado com geleia de Maracujá por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Bolo no pote Red Velvet

Montagem

- 1° camada de Bolo Red Velvet
- 2° camada de Creme de Cream Cheese
- 3° camada de Massa Red Velvet
- 4° camada de Creme de Cream Cheese

Decorado com farelos de bolo Red Velvet por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Bolo no pote Ninho Com Uva

Montagem

- 1° camada de Mousse de Leite em pó
- 2° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 3° camada de Uvas verdes inteiras sem sementes
- 4° camada de Bolo de baunilha (a base de óleo)
- 5° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com Uva Verde por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Bolo no pote Ninho Com Morango

Montagem

- 1° camada de Mousse de Leite em pó
- 2° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 3° camada de Morangos picados
- 4° camada de Bolo de baunilha (a base de óleo)
- 5° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com Mousse de leite em pó e morango por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote Ninho Com Abacaxi

Montagem

- 1° camada de Mousse de Leite em pó
- 2° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 3° camada de Geléia de abacaxi
- 4° camada de Bolo de baunilha (a base de óleo)
- 5° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com geléia de abacaxi por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote De Prestígio

Montagem

- 1° camada de Mousse de Leite em pó
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Bolo de Chocolate (a base de óleo)
- 4° camada de Brigadeiro de coco

Decorado com granulado por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Bolo no pote Maracujá e Brigadeiro

Montagem

- 1° camada de Mousse de Maracujá
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Bolo de Chocolate (a base de óleo)
- 4° camada de Mousse de Maracujá

Decorado com geléia de Maracujá por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote De Kit kat

Montagem

- 1° camada de Mousse de Brigadeiro
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Pedaços de Kit kat
- 4° camada de Bolo de Chocolate (a base de óleo)
- 5° camada de Mousse de Brigadeiro

Decorado com kit kat por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote de Abacaxi Com Coco

Montagem

- 1° camada de Mousse de Leite em pó
- 2° camada de Brigadeiro de coco
- 3° camada de Geléia de abacaxi
- 4° camada de Bolo de baunilha (a base de óleo)
- 5° camada de Mousse de Leite em pó

Decorado com geléia de abacaxi por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote Ninho Com Nutella

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Nutella Pura
- 3° camada de Mousse de Leite em pó
- 4° camada de Bolo de baunilha (a base de óleo)
- 5° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 6° camada de Nutella pura

Decorado com Mousse de leite em pó e Nutella por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote De Choconinho

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Bolo de Chocolate (a base de óleo)
- 4° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 5° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com Chocoball por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo no pote De Danette

Montagem

- 1° camada de Mousse de Brigadeiro
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Bolo de Chocolate (a base de óleo)
- 4° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com Chocoball por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml quadrado que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo Brownie Ninho com Frutas Vermelhas

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Mousse de Leite em pó com geleia de Frutas Vermelhas misturado
- 3° camada de Brownie
- 4° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com granulado por cima



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Ninho com Morango

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Mousse de Leite em pó
- 3° camada de Brownie e morango picado
- 4° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com morango e brownie por cima



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 2 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Brigadeiro com Morango

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro 50%
- 2° camada de Brownie e morango
- 3° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com morango e brownie por cima



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 2 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Ferrero Rocher

Montagem

- 1° camada de Mousse de Brigadeiro
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Amendoim triturado e brownie
- 4° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com Ferrero Rocher e amendoim por cima



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Ninho com Nutella

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Nutella pura
- 3° camada de Mousse de Leite em pó
- 4° camada de Brownie
- 5° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com Brownie e Nutella pura por cima



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo Brownie
2 Amores

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Brownie e morango
- 3° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com morango e brownie por cima



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 2 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Copudim de Chocolate

Montagem

- 1° camada de Mousse de Brigadeiro
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Morangos picados
- 4° camada de Mousse de Brigadeiro
- 1 Pudim de chocolate da pg 112

Decorado com granulado por cima



Embalagem pudim:

Embalagem Plastilania, tamanho P (120ml)

Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Copudim de Leite Ninho

Montagem

- 1° camada de Morangos picados
- 2° camada de Mousse de Leite em pó
- 3° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 1 Pudim de leite em pó da pg 113



Embalagem pudim:

Embalagem Plastilania, tamanho P (120ml)

Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Copudim Supremo

Montagem

- 1° camada de Morangos picados
- 2° camada de Mousse de Leite em pó
- 3° camada de Mousse de Brigadeiro
- 4° camada de Brigadeiro 50%
- 1 Pudim de leite em pó da pg 113



Embalagem pudim:

Embalagem Plastilania, tamanho P (120ml)

Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017S - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo Brownie Supremo Maracujá

Montagem

- 1° camada de Mousse de Maracujá com geléia de Maracujá
- 2° camada de Brownie
- 3° camada de Mousse de Brigadeiro
- 4° camada de Brigadeiro 50%
- 5° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 6° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com Chantininho de Chocolate por cima



Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Supremo Ferrero Rocher

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro 50%
- 2° camada de Amendoim triturado e brownie
- 3° camada de Nutella pura
- 4° camada de Pedaços de Ferrero rocher
- 5° camada de Mousse de Brigadeiro
- 6° camada de Amendoim triturado
- 7° de Brigadeiro 50%

Decorado com Chantininho e Ferrero Rocher por cima



Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Supremo lorgute de Morango

Montagem

- 1° camada de Mousse Moranguinho
- 2° camada de Geléia de Morango
- 3° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 4° camada de Brownie e morango picado
- 5° camada de Brigadeiro 50%
- 6° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com Morango e granulado por cima



Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Supremo de Óreo

Montagem

- 1° camada de Mousse de Óreo
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 4° camada de Brownie e óreo picado
- 5° camada de Nutella pura
- 6° camada de Mousse de Brigadeiro
- 7° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com Óreo e laka por cima



Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Supremo Duplo Ninho

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Mousse de Leite em pó
- 3° camada de Brownie e morango picado
- 4° camada de Mousse de Leite em pó
- 5° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com morango e brownie por cima



Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Montagens Das Sobremesa

Copo Brownie Supremo de Chocolate

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro 50%
- 2° camada de Brownie e morango picado
- 3° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 4° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com morango, brownie e leite em pó por cima



Embalagem que uso:

Copo Bolha 380ml da marca Fabrikal

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Pudim de Chocolate



Montagem

- 6 ovos
- 2 caixas de leite condensado
- 1l de leite
- 100g de chocolate em pó 50% cacau

Receita do Caramelo (da pg 66)

Passo a passo

Em um bowl adicione os ovos e o chocolate em pó e bata bem com um fouet em seguida adicione o leite condensado e mecha com o fouet até incorporar.
Depois acrescente o leite e mecha até incorporar tudo.
Passe o creme na peneira pra tirar o cheiro de ovo do pudim.
Depois disso coloque a calda na forma de sua preferência e coloque em uma forma maior pra assar em banho Maria (colocar água quente) cubra com papel alumínio e asse por até 1hora a 200°C.

Embalagem que uso:

Pote de 250ml redondo que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Pudim de Leite em pó



Montagem

- 6 ovos
- 2 caixas de leite condensado
- 1l de leite
- 100g de leite em pó

Receita do Caramelo (da pg 66)

Passo a passo

Em um bowl adicione os ovos e o leite em pó e bata bem com um fouet em seguida adicione o leite condensado e mecha com o fouet até incorporar.
Depois acrescente o leite e mecha até incorporar tudo.
Passe o creme na peneira pra tirar o cheiro de ovo do pudim.
Depois disso coloque a calda na forma de sua preferência e coloque em uma forma maior pra assar em banho Maria (colocar água quente) cubra com papel alumínio e asse por até 1hora a 200°C.

Embalagem que uso:

Pote de 250ml redondo que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Pudim de Nutella



Montagem

- 6 ovos
- 2 caixas de leite condensado
- 1l de leite
- 100g de Nutella pura

Receita do Caramelo (da pg 66)

Passo a passo

Em um bowl adicione os ovos e a nutella e bata bem com um fouet em seguida adicione o leite condensado e mecha com o fouet até incorporar.
Depois acrescente o leite e mecha até incorporar tudo.
Passe o creme na peneira pra tirar o cheiro de ovo do pudim.
Depois disso coloque a calda na forma de sua preferência e coloque em uma forma maior pra assar em banho Maria (colocar água quente) cubra com papel alumínio e asse por até 1hora a 200°C.

Embalagem que uso:

Pote de 250ml redondo que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Pudim de Café



Montagem

- 6 ovos
- 2 caixas de leite condensado
- 1l de leite
- 100g de café solúvel

Receita do Caramelo da pg 66

Passo a passo

Em um bowl adicione os ovos e o café e bata bem com um fouet em seguida adicione o leite condensado e mecha com o fouet até incorporar.
Depois acrescente o leite e mecha até incorporar tudo.
Passe o creme na peneira pra tirar o cheiro de ovo do pudim.
Depois disso coloque a calda na forma de sua preferência e coloque em uma forma maior pra assar em banho Maria (colocar água quente) cubra com papel alumínio e asse por até 1hora a 200°C.

Embalagem que uso:

Pote de 250ml redondo que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Pudim de Pistache



Montagem

- 6 ovos
- 2 caixas de leite condensado
- 1l de leite
- 10g de pasta de pistache blend

Receita do Caramelo da pg 66

Passo a passo

Em um bowl adicione os ovos e a pasta de pistache blend e bata bem com um fouet em seguida adicione o leite condensado e mecha com o fouet até incorporar.
Depois acrescente o leite e mecha até incorporar tudo.
Passe o creme na peneira pra tirar o cheiro de ovo do pudim.
Depois disso coloque a calda na forma de sua preferência e coloque em uma forma maior pra assar em banho Maria (colocar água quente) cubra com papel alumínio e asse por até 1hora a 200°C.

Embalagem que uso:

Pote de 250ml redondo que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Coxinha de Brigadeiro E Morango

Montagem

- 70g de Brigadeiro da (pg 188)
- 1 morango grande
- Pra decorar granulado

Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o morango e modele.
Depois passe no granulado.



Embalagem que uso:

Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Coxinha de Ninho Com Morango

Montagem

- 70g de Brigadeiro de ninho (da pg 191)
- 1 Morango grande
- Pra decorar leite em pó

Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o morango e modele.
Depois passe no leite em pó.



Embalagem que uso:

Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Coxinha de Charge

Montagem

- 70g de Brigadeiro de doce de leite (da pg 192)
- 1 bombom Charge
- Pra decorar amendoim triturado e doce de leite

Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o Charge e modele.
Depois passe no amendoim e faça uma decoração em cima com o bico n° 32.



Embalagem que uso:

Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Montagens Das Sobremesa

Coxinha de Uva

Montagem

- 70g de Brigadeiro de ninho (da pg 191)
- 3 uvas verdes
- Pra decorar granulado

Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque as uvas e modele.
Depois passe no granulado branco.



Embalagem que uso:

Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Coxinha Ferrero

Montagem

- 70g de Brigadeiro 50% (da pg 188)
- 1 bombom Ferrero
- Pra decorar amendoim

Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o Ferrero e modele.
Depois passe no amendoim e decore com nutella com o bico n° 32 e metade de um bombom Ferrero.



Embalagem que uso:

Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001750
Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Coxinha de Ninho Com Nutella

Montagem

- 70g de Brigadeiro de ninho (da pg 191)
- 1 Morango grande
- Pra decorar leite em pó

Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o morango e modele.
Depois passe no leite em pó e decore com nutella com o bico n° 32.



Embalagem que uso:

Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Montagens Das Sobremesa

Bombom de Morango

Validade
Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Embalagem que uso:
Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 25g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado. Adicione o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate branco e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar.

Montagem

- 70g de Brigadeiro
- 1 Morango grande
- Pra decorar fios de chocolate



Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o morango e modele. Depois banhe no chocolate e faça fios de chocolate.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bombom de Kinder

Validade
Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:
Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 25g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado. Adicione o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate branco e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar.

Montagem

- 70g de Brigadeiro
- 1 metade de kinder
- Pra decorar fios de chocolate



Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o kinder e modele. Depois banhe no chocolate e faça fios de chocolate branco.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bombom de Uva

Validade
Se embalado adequadamente 4 dias na geladeira

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 25g de chocolate em barra branco

Embalagem que uso:
Pote G645 da marca Galvanotek (120ml)

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado. Adicione o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate branco e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar.

Montagem

- 70g de Brigadeiro
- 3 uvas verdes
- Pra decorar fios de chocolate



Pegue as 70g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque as uvas e modele. Depois banhe no chocolate e faça fios de chocolate.

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Bombom Aberto de Morango

Montagem

- 1° camada de Mousse de leite em pó
- 2° camada de Morangos picados
- 3° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 4° camada de Ganache Cremosa

Decorado com morango e granulado por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml G680
Galvanotek

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bombom Aberto de Uva

Montagem

- 1° camada de Mousse de leite em pó
- 2° camada de Uvas verdes inteiras
- 3° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 4° camada de Ganache Cremosa

Decorado com uva verde e granulado por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml G680
Galvanotek

Validade

Se embalado adequadamente 4 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Pastel de Leite em Pó Com Nutella

Montagem

- 1° camada de Massa de leite em pó (da pg 67)
- 2° camada de Nutella pura

Abrir a massa e colocar na forma de modelar pastel. Coloque a nutella, feche e retire o excesso de massa.



Uso essas formas pra modelar os pasteis de ninho.



Validade

Se embalado adequadamente 7 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 28380140000175 - Protegido por Eduzz.com

Pastel de Leite em Pó Com Nutella e Morango

Montagem

- 1° camada de Massa de leite em pó (da pg 67)
- 2° camada de Nutella pura e morangos

Abrir a massa e colocar na forma de modelar pastel. Coloque a nutella e os morangos, feche e retire o excesso da massa.

Decorar com nutella e metade de um morango



Uso essas formas pra modelar os pasteis de ninho.



Validade

Se embalado adequadamente 1 dia em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017S - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Pastel de Leite em Pó De óreo

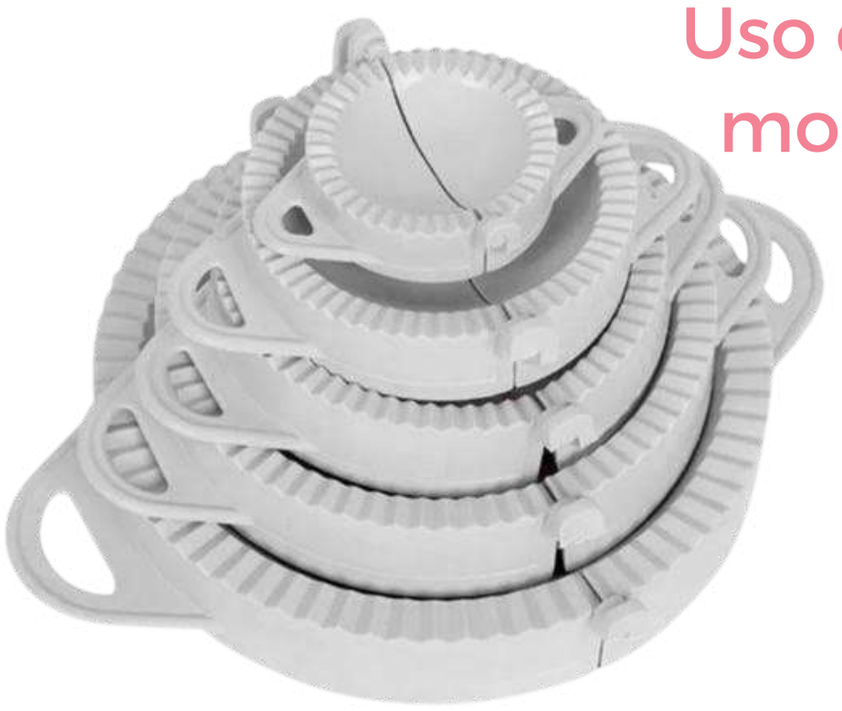
Montagem

- 1° camada de Massa de leite em pó (da pg 67)
- 2° camada de Mousse de Óreo

Abrir a massa e colocar na forma de modelar pastel. Coloque mousse de Óreo, fecha e retire o excesso de massa.

Decorar com brigadeiro de leite em pó e Óreo





Uso essas formas pra modelar os pasteis de ninho.

Validade

Se embalado adequadamente 7 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Pastel de Leite em Pó De Churros

Montagem

- 1° camada de Massa de leite em pó (da pg 67)
- 2° camada de Doce de Leite de boa qualidade

Abrir a massa e colocar na forma de modelar pastel. Coloque o doce de leite, feche e retire o excesso de massa.

Decorar com doce de leite e açúcar misturada com canela



Uso essas formas pra modelar os pasteis de ninho.



Validade

Se embalado adequadamente 7 dias em temperatura ambiente

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Delícia de Maracujá

Montagem

- 1° camada de Mousse de Maracujá
- 2° camada de Ganache Cremosa

Decorar com chantininho e raspas de chocolate por cima



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 28380140000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Delícia de Limão

Montagem

- 1° camada de Farofa de Biscoito
- 2° camada de Mousse de Limão
- 3° camada de Farofa de Biscoito

Decorar com Chantininho e raspas de limão.



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 28380140000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Banoffe

Montagem

- 1° camada de Farofa de Biscoito
- 2° camada de Brigadeiro de Doce de Leite
- 3° camada de Mousse de Doce de Leite
- 4° camada de Banana Caramelizada

Decorar com Chantininho, farofa de Biscoito e 1 biscoito Maltado



Mousse de Doce de leite

Para Mousse pegue 50g de brigadeiro de doce de leite e acrescente 50g de chantilly batido e misture até incorporar.

Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado adequadamente 4 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Pão de Mel

Montagem

- Pegue a forma n°2 e coloque a massa de pão de mel da (pg 25) e leve pra assar pelo tempo indicado.
- Depois de assado e frio desenforme, parte a massa ao meio, molhe com a calda de especiarias e adicione o recheio de sua preferência.
- Depois de recheado banhe no chocolate meio amargo e decore de acordo com sua preferência.

Formas n°2 (75ml): aproximadamente 20 minutos (o tempo exato vai depender da potência de cada forno).



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Saquinho plástico de 11x19,5cm

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Sanduba de Óreo

Montagem

- 50g de Brigadeiro 50% (da pg 188)
- 1 biscoito óreo
- Pra decorar granulado

Pegue as 50g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o biscoito e modele.
Depois passe no granulado.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Saquinho plástico de 11x19,5cm

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Sanduba de Raffaello

Montagem

- 50g de Beijinho (da pg 189)
- 1 bombom Raffaello
- Pra decorar coco ralado

Pegue as 50g de Beijinho e abre com a palma da mão e coloque o bombom Raffaello e modele.
Depois passe no coco ralado.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Saquinho plástico de 11x19,5cm

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Sanduba de Brownie

Montagem

- 50g de Brigadeiro 50% (da pg 188)
- Pedaço de Brownie
- Pra decorar granulado

Pegue as 50g de Brigadeiro e abre com a palma da mão e coloque o brownie e modele.
Depois passe no granulado.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Saquinho plástico de 11x19,5cm

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Fatia de Abacaxi com coco

Montagem

- 1300g de Beijinho (da pg 189)
- Massa de Baunilha (a base de óleo)
- 200g geléia de Abacaxi

Use uma forma de 25x10 redonda

Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda branca), depois adicione o Beijinho e a Geléia de abacaxi. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda branca)e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias

Decorar com Chantininho e geléia de abacaxi



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek

Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Fatia de Óreo

Montagem

- 1400g de Brigadeiro de ninho (da pg 191)
- Massa de Chocolate (a base de óleo)
- Biscoitos Óreo inteiros

Use uma forma de 25x10 redonda

Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda de chocolate), depois adicione o Brigadeiro e coloque os biscoitos espalhados pelo Brigadeiro. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda de chocolate) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias

Decorar com Brigadeiro 50%, granulado e biscoito óreo



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek

Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Fatia de Ninho Com Morango

Montagem

- 1400g de Brigadeiro de ninho (da pg 191)
- Massa de Baunilha (a base de óleo)
- Morangos inteiros

Use uma forma de 25x10 redonda

Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda branca), depois adicione o Brigadeiro e coloque os morangos espalhados pelo Brigadeiro. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda branca) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias

Decorar com Brigadeiro de Ninho , granulado e morango



Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek

Ou Hamburgueira média de isopor

Montagens Das Sobremesa

Fatia de Sonho de valsa

Montagem

- 1000g de Mousse de Brigadeiro
- Massa de Chocolate (a base de óleo)
- Bombom Sonho de Valsa inteiros

Use uma forma de 25x10 redonda

Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda de chocolate), depois adicione o Mousse e coloque os biscoitos espalhados pelo Mousse. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda de chocolate) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias

Decorar com Brigadeiro 50% e bombom Sonho de Valsa



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek

Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Fatia de Ninho com Nutella

Montagem

- 1300g de Brigadeiro de ninho (da pg 191)
- Massa de Chocolate (a base de óleo)
- 200g de nutella pura

Use uma forma de 25x10 redonda

Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda de chocolate), depois adicione o Brigadeiro e a nutella. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda de chocolate) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias

Decorar com Brigadeiro de ninho e fios de Nutella



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek

Ou Hamburgueira média de isopor

Montagens Das Sobremesa

Fatia de Churros

Montagem

- 1200g de Brigadeiro de ninho (da pg 191)
- Massa de Baunilha (a base de óleo)
- 300g de doce de leite de boa qualidade

Use uma forma de 25x10 redonda

Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda branca misturada com canela a gosto), depois adicione o Brigadeiro e o doce de leite. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda branca misturada com canela a gosto) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias

Decorar com doce de leite e amendoim



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek

Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Fatia de Chocolate E Maracujá

Montagem

- 500g de Mousse de Brigadeiro
- 500g de Mousse de Maracujá
- Massa de Chocolate (a base de óleo)

Use uma forma de 25x10 redonda
Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda de chocolate), depois adicione o Mousse de Maracujá e o Mousse de Brigadeiro. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda de chocolate) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias
Decorar com Brigadeiro 50%



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek
Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Fatia de Red Velvet

Montagem

- 1300g de Brigadeiro de Cream Cheese
- Massa de Red Velvet
- 200g de geléia de frutas vermelhas

Use uma forma de 25x10 redonda
Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda branca), depois adicione o Brigadeiro e a Geléia. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda branca) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias
Decorar com Brigadeiro de ninho, farelo de massa e morango



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek
Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Fatia de Prestígio

Montagem

- 1500g de Beijinho (da pg 191)
- Massa de Chocolate

Use uma forma de 25x10 redonda
Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda de chocolate), depois adicione o Beijinho. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda de chocolate) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias
Decorar com Brigadeiro 50% e coco ralado



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek
Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Fatia de 2 Amores

Montagem

- 750g de Brigadeiro de ninho (da pg 191)
- 750g de Brigadeiro 50% (da pg 188)
- Massa de Chocolate

Use uma forma de 25x10 redonda

Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda de chocolate), depois adicione o Brigadeiro 50% e o Brigadeiro de Ninho. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda de chocolate) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias

Decorar com Brigadeiro 50% e granulado



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek

Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838140000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

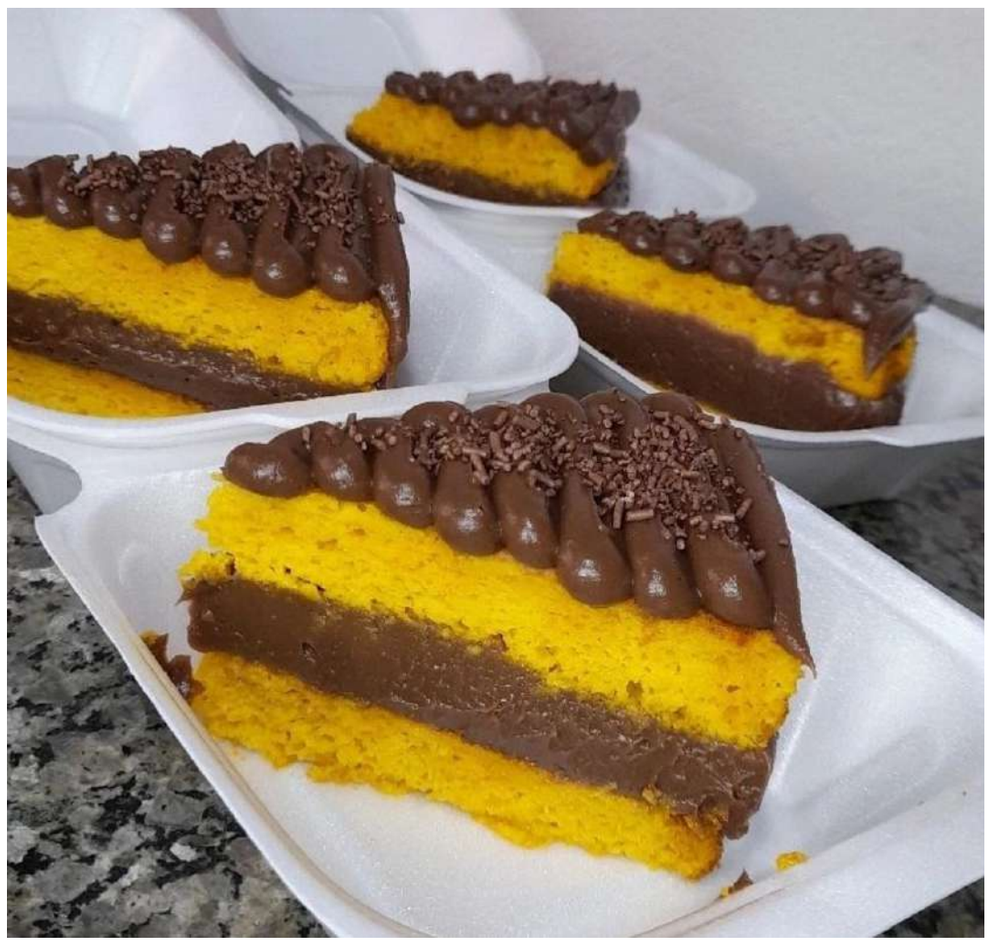
Fatia de Cenoura e Chocolate

Montagem

- 1500g de Brigadeiro 50% (da pg 188)
- Massa de Cenoura

Use uma forma de 25x10 redonda
Coloque um plástico na forma e adicione a primeira parte da massa (molhe com a calda branca), depois adicione o Brigadeiro. Depois adicione a outra parte da massa (molhe com a calda branca) e leve pra refrigeração por 2 horas antes de fatiar.

Fatiar em 10 fatias
Decorar com Brigadeiro 50% e granulado



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek
Ou Hamburgueira média de isopor

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Fatia de Palha Italiana

Montagem

- Biscoito de maisena
- 1300g de Brigadeiro 50% (da pg 188)
- 200g de Ganache Cremosa

Use uma forma de 25x10 redonda

Coloque um plástico na forma e adicione uma camada de Biscoito maisena inteiro cobrindo a forma, depois adicione o Brigadeiro camada fina, mais uma camada de Biscoito, mais Brigadeiro e faça assim até dar 4 camadas de Biscoito. Depois cubra com o Ganache.

Fatiar em 10 fatias

Decorar com Granulado



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Embalagem que uso:

Embalagem Fatia G630 Galvanotek

Ou Hamburgueira média de isopor

Montagens Das Sobremesa

Cheese Cake Óreo com nutella

Embalagem que uso:

Hamburgueira média de isopor
Forma: Redonda Lisa Fundo Falso Removível 9x5cm

Ingredientes Base de Biscoito

- 200g de bolacha óreo
- 100g de manteiga Ou margarina sem sal
- 60 ml de água

Passo a passo

Em um recipiente misture a bolacha, a manteiga e a água até formar uma massinha maleável e reserve.

Montagem

- Base de Biscoito
- Creme base de CheeseCake (da pg 48)
- Biscoito Óreo triturado
- Nutella pura

Coloque a base de Biscoito na forma e deixe reta.
Pegue o creme base e misture o óreo triturado e coloque na forma e leve pra refrigeração por no mínimo 2 horas.
Depois do tempo de refrigeração retire da forma puxando pra cima a base removível e decore com o bico 1M no formato de flor com nutella e coloque os oreos quando for servir.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cheese Cake Kinder com nutella

Embalagem que uso:

Hamburgueira média de isopor
Forma: Redonda Lisa Fundo Falso Removível 9x5cm

Ingredientes Base de Biscoito

- 200g de bolacha maisena
- 100g de manteiga Ou margarina sem sal
- 60 ml de água

Passo a passo

Em um recipiente misture a bolacha, a manteiga e a água até formar uma massinha maleável e reserve.

Montagem

- Base de Biscoito
- Creme base de CheeseCake (da pg 48)
- Kinder bueno
- Nutella pura e morango

Coloque a base de Biscoito na forma e deixe reta. Pegue o creme base coloque na forma e leve pra refrigeração por no mínimo 2 horas.

Depois do tempo de refrigeração retire da forma puxando pra cima a base removível e decore com a nutella, kinder e o morango quando for servir.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cheese Cake De Morango

Embalagem que uso:

Hamburgueira média de isopor
Forma: Redonda Lisa Fundo Falso Removível 9x5cm

Ingredientes Base de Biscoito

- 200g de bolacha maisena
- 100g de manteiga Ou margarina sem sal
- 60 ml de água

Passo a passo

Em um recipiente misture a bolacha, a manteiga e a água até formar uma massinha maleável e reserve.

Montagem

- Base de Biscoito
- Creme base de CheeseCake (da pg 48)
- Geléia de morango
- Morango inteiro

Coloque a base de Biscoito na forma e deixe reta. Pegue o creme base e coloque na forma e leve pra refrigeração por no mínimo 2 horas.

Depois do tempo de refrigeração retire da forma puxando pra cima a base removível e decore com a Geléia e o morango quando for servir.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cheese Cake De Maracujá

Embalagem que uso:

Hamburgueira média de isopor
Forma: Redonda Lisa Fundo Falso Removível 9x5cm

Ingredientes Base de Biscoito

- 200g de bolacha maisena
- 100g de manteiga Ou margarina sem sal
- 60 ml de água

Passo a passo

Em um recipiente misture a bolacha, a manteiga e a água até formar uma massinha maleável e reserve.

Montagem

- Base de Biscoito
- Creme base de CheeseCake (da pg 48)
- Geléia de Maracujá

Coloque a base de Biscoito na forma e deixe reta.
Pegue o creme base e coloque na forma e leve pra refrigeração por no mínimo 2 horas. Depois do tempo de rrefrigeração retire da forma puxando pra cima a base removível e decore com a Geléia de Maracujá quando for servir.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Cheese Cake De Frutas Vermelhas

Embalagem que uso:

Hamburgueira média de isopor
Forma: Redonda Lisa Fundo Falso Removível 9x5cm

Ingredientes Base de Biscoito

- 200g de bolacha maisena
- 100g de manteiga Ou margarina sem sal
- 60 ml de água

Passo a passo

Em um recipiente misture a bolacha, a manteiga e a água até formar uma massinha maleável e reserve.

Montagem

- Base de Biscoito
- Creme base de CheeseCake (da pg 48)
- Geléia de Frutas vermelhas
- Morango inteiro

Coloque a base de Biscoito na forma e deixe reta.
Pegue o creme base e misture 100g de Geléia de frutas vermelhas, coloque na forma e leve pra refrigeração por no mínimo 2 horas. Depois do tempo de refrigeração retire da forma puxando pra cima a base removível e decore com a Geléia de Frutas vermelhas e morango quando for servir.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017
5 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Cheese Cake De Ferrero rocher

Embalagem que uso:
Hamburgueira média de isopor
Forma: Redonda Lisa Fundo Falso Removível 9x5cm

Ingredientes Base de Biscoito

- 200g de bolacha de chocolate
- 100g de manteiga Ou margarina sem sal
- 60 ml de água

Passo a passo

Em um recipiente misture a bolacha, a manteiga e a água até formar uma massinha maleável e reserve.

Montagem

- Base de Biscoito
- Creme base de CheeseCake (da pg 48)
- Brigadeiro 50% e Ferrero Rocher

Coloque a base de Biscoito na forma e deixe reta.
Pegue o creme base, misture o Brigadeiro 50% e coloque na forma e leve pra refrigeração por no mínimo 2 horas.
Depois do tempo de rrefrigeração retire da forma puxando pra cima a base removível e decore com o Brigadeiro 50% e o bombom Ferrero Rocher.

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira



Montagens Das Sobremesa

Bolo Piscina Tiramissu

Embalagem que uso:
G32 Galvanotek
Forma: Redonda
Ballerine 16x19x4,5cm

Montagem

- Massa Amanteigada de chocolate
- Creme de capuccino (da pg 48)
- Doce de leite de boa qualidade

Com a massa já fria coloque na embalagem e adicione o creme de capuccino até preencher a parte de cima.
Depois com o bico n° 32 faça uma cordinha com o doce de leite.
Pra decorar faça alguns traços com o doce de leite por cima.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001750
Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo Piscina Abacaxi Com Coco

Embalagem que uso:
G32 Galvanotek
Forma: Redonda
Ballerine 16x19x4,5cm

Montagem

- Massa Amanteigada de baunilha
- Brigadeiro de coco (da pg 48)
- Doce de leite de boa qualidade
- Geléia de abacaxi

Com a massa já fria coloque na embalagem e adicione a Geléia de abacaxi e o Brigadeiro de coco até preencher a parte de cima.
Depois com o bico n° 32 faça uma cordinha com o doce de leite.
Pra decorar coco ralado e geléia de abacaxi por cima.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 328380140001750
Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo Piscina Chocolatudo

Embalagem que uso:

G32 Galvanotek
Forma: Redonda
Ballerine 16x19x4,5cm

Montagem

- Massa Amanteigada de chocolate
- Brigadeiro 50% (da pg 48)
- Brigadeiro e Chocoball

Com a massa já fria coloque na embalagem e adicione a Geléia de abacaxi e o Brigadeiro de coco até preencher a parte de cima.
Depois com o bico n° 32 faça uma cordinha com o Brigadeiro 50%.
Pra decorar alguns Brigadeiros e Chocoball por cima.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017
Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo Piscina Banoffe

Embalagem que uso:

G32 Galvanotek
Forma: Redonda
Ballerine 16x19x4,5cm

Montagem

- Massa Amanteigada de baunilha
- Brigadeiro de leite em pó (da pg 48)
- Banana Caramelizada
- Doce de leite de boa qualidade

Com a massa já fria coloque na embalagem e adicione o Brigadeiro de leite em pó e a banana caramelizada até preencher a parte de cima.
Depois com o bico n° 32 faça uma cordinha com o doce de leite.
Pra decorar salpique açúcar e caramelize com um maçarico por cima.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017
Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Bolo Piscina Creme Brûllé

Embalagem que uso:

G32 Galvanotek
Forma: Redonda
Ballerine 16x19x4,5cm

Montagem

- Massa Amanteigada de baunilha
- Brigadeiro de leite em pó (da pg 48)
- Doce de leite de boa qualidade

Com a massa já fria coloque na embalagem e adicione o Brigadeiro de leite em pó até preencher a parte de cima. Depois com o bico n° 32 faça uma cordinha com o doce de leite.

Pra decorar salpique açúcar e maçarique por cima até caramelizar.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017
Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017

Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Bolo Piscina Ferrero Rocher

Embalagem que uso:

G32 Galvanotek
Forma: Redonda
Ballerine 16x19x4,5cm

Montagem

- Massa Amanteigada de chocolate
- Brigadeiro 50% (da pg 48)
- Nutella pura
- Amendoim triturado

Com a massa já fria coloque na embalagem e adicione o Brigadeiro 50% até preencher a parte de cima.
Depois com o bico n°1M faça rosetas por cima do bolo com o Brigadeiro 50%.
Pra decorar brigadeiros de Ferrero, amendoim triturado e fios de Nutella por cima.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017

Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Bolo Piscina Ninho Com Morango

Embalagem que uso:

G32 Galvanotek
Forma: Redonda
Ballerine 16x19x4,5cm

Montagem

- Massa Amanteigada de baunilha
- Brigadeiro de leite em pó (da pg 48)
- Geléia de morango
- Morango inteiro

Com a massa já fria coloque na embalagem e adicione a Geléia de morango e o Brigadeiro de leite em pó até preencher a parte de cima.
Depois com o bico n°1M faça rosetas por cima do bolo.
Pra decorar morangos inteiros e farelo de bolo red velvet.



Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Montagens Das Sobremesa

Bolo Piscina Doce de leite

Embalagem que uso:

G32 Galvanotek
Forma: Redonda
Ballerine 16x19x4,5cm

Montagem

- Massa Amanteigada de chocolate
- Brigadeiro de Doce de Leite (da pg 48)
- Doce de leite de boa qualidade
- Chocolate meio amargo derretido
- Brigadeiros

Com a massa já fria coloque na embalagem e adicione o Brigadeiro de Doce de Leite até preencher a parte de cima.
Depois com o bico n° 32 faça uma cordinha com o doce de leite.
Pra decorar faça alguns traços com o chocolate meio amargo e alguns Brigadeiros por cima.



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017
Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Folhadim

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Creme 4 leites
- 3° camada de Biscoito italiano sfogliatine
- 4° camada de Brigadeiro de leite em pó

Pudim de Leite em pó por cima



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Folhata de Morango

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Biscoito italiano sfogliatine
- 3° camada de Morangos picados
- 4° camada de Creme 4 leites

Decorado com biscoito sfogliatine e morango por cima



Embalagem que uso:

Pote de 250ml retangular que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 2 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Folhata de Abacaxi

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Biscoito italiano sfogliatine
- 3° camada de Geléia de Abacaxi
- 4° camada de Creme 4 leites

Decorado com biscoito sfogliatine e geléia de abacaxi por cima.



Embalagem que uso:

Pote de 250ml retangular que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens Das Sobremesa

Folhatella

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Biscoito italiano sfogliatine
- 3° camada de Nutella pura
- 4° camada de Creme 4 leites

Decorado com biscoito de Nutella B-reed e Nutella pura por cima.



Embalagem que uso:

Pote de 250ml retangular que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Folhata de Maracujá

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Biscoito italiano sfogliatine
- 3° camada de Geléia de Maracujá
- 4° camada de Creme 4 leites

Decorado com biscoito sfogliatine e geléia de Maracujá por cima.



Embalagem que uso:

Pote de 250ml retangular que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 28380140000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Pavé Delícia de Abacaxi com Ninho

Montagem

- 1° camada de Creme 4 leites
- 2° camada de Biscoito Maizena
- 3° camada de Geléia de Abacaxi
- 4° camada de Mousse de leite em pó

Decorado com Geléia de Abacaxi



Embalagem que uso:

Pote de 250ml retangular que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Pavé Delícia de Pêssego

Montagem

- 1° camada de Creme 4 leites
- 2° camada de Biscoito Maizena
- 3° camada de Pêssego picados
- 4° camada de Mousse de leite em pó

Decorado com Pêssego



Embalagem que uso:

Pote de 250ml retangular que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Montagens
Das Sobremesa

Pavé Delícia de Ninho com Geléia de Morango

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Biscoito Maizena
- 3° camada de Geléia de Morango
- 4° camada de Mousse de leite em pó

Decorado com Geléia de Morango



Embalagem que uso:

Pote de 250ml retangular que pode ir no freezer e micro-ondas Prafesta

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade
Ninho com Morango e Chocolate

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 2° camada de Mousse de Brigadeiro
- 3° camada de Brigadeiro 50%
- 4° camada de Morangos picados
- 5° camada de Creme 4 leites

Decorado com Chantininho, granulado e Morango



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 2 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade
Ninho Duplo

Montagem

- 1° camada de Mousse de leite em pó
- 2° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 3° camada de Morangos picados
- 4° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com Chantininho e Morango



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 2 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade de Óreo

Montagem

- 1° camada de Creme 4 leites
- 2° camada de Mousse de óreo
- 3° camada de Brigadeiro 50%
- 4° camada de Mousse de óreo

5° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com Chantininho e minis óreos



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade de Kinder Bueno

Montagem

- 1° camada de Creme 4 leites
- 2° camada de Mousse de Brigadeiro
- 3° camada de Creme 4 leites
- 4° camada de Mousse de Brigadeiro

Decorado com Chantininho e Kinder Bueno



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade de Ouro Branco

Montagem

- 1° camada de Creme 4 leites
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Creme 4 leites
- 4° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com Chantininho e Ouro Branco



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade de Ferrero Rocher

Montagem

- 1° camada de Mousse de Brigadeiro
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Mousse de Brigadeiro
- 4° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com Chantininho, amendoim triturado e Ferrero Rocher



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade de Paçoca

Montagem

- 1° camada de Mousse de Doce de leite
- 2° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 3° camada de Mousse de Doce de Leite
- 4° camada de Brigadeiro de leite em pó

obs: misture a paçoca moída no mousse de doce de leite

Decorado com Chantininho e paçoca moída



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade de Napolitano

Montagem

- 1° camada de Mousse de Brigadeiro
- 2° camada de Mousse de Moranguinho
- 3° camada de Mousse de leite em pó

Decorado com Chantininho, granulado e Morango



Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade de Frutas vermelhas

Montagem

- 1° camada de Mousse de leite em pó
- 2° camada de Brigadeiro de leite em pó
- 3° camada de Geléia de Frutas Vermelhas
- 4° camada de Mousse de leite em pó
  5° camada de Brigadeiro de leite em pó

Decorado com Chantininho e Geléia de Frutas Vermelhas

Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade de Kit Kat

Montagem

- 1° camada de Creme 4 leites
- 2° camada de Brigadeiro 50%
- 3° camada de Kit Kat picado
- 4° camada de Brigadeiro 50%

Decorado com Chantininho e kit kat picado

Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da Felicidade
Maracujá e Brigadeiro

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro 50%
- 2° camada de Mousse de Maracujá
- 3° camada de Brigadeiro 50%
- 4° camada de Mousse de Maracujá

Decorado com Chantininho e geléia de Maracujá

Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Copo da felicidade
Óreo e Kit Kat

Montagem

- 1° camada de Brigadeiro 50%
- 2° camada de Mousse de óreo
- 3° camada de Kit Kat e Òreo picados
- 4° camada de Brigadeiro 50%
- 5° camada de Mousse de óreo

Decorado com Chantininho, kit kat e óreo picados

Embalagem que uso:

Copo de 250ml redondo
G677 da
marca Galvanotek

Validade

Se embalado
adequadamente 5 dias na
geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017S - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Alfajor Crocante



Ingredientes

- 150g de açúcar impalpável
- 200g de Manteiga sem sal em ponto de pomada
- 10ml de extrato de Baunilha
- 5ml de Conhaque ou licor cacau
- 350g de Farinha de trigo peneirada
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pitada de sal e 2 colheres de sopa de água

Passo a passo

Bata na batedeira a manteiga, o açúcar, a baunilha e o conhaque até que fique homogêneo. Adicione aos poucos a farinha de trigo e a água até formar uma massa firme e macia que desgrude das mãos. Coloque essa massa dentro de um saco plástico bem fechado (para a massa não pegar umidade) e leve à geladeira
por 30 minutos para descansar. Coloque uma quantidade da massa em cima de um plástico transparente, dobre o plástico por cima da massa, para não grudar no rolo, e comece a abri-la até chegar na espessura desejada. Deixo com uma espessura de aproximadamente 4mm. Use um cortador redondo para cortar e formar as bolachas. Repita este processo, até terminar a massa.
Asse em uma forma coberta por papel manteiga em forno pré-aquecido a 180º.

Rendimento
800g de Massa

Validade
Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Alfajor Crocante

Espere a bolacha esfriar, recheie com um recheio de sua preferência.
Ex. Doce de Leite, Brigadeiro, Ninho, churros.

Com a ajuda de um garfo banhe em Chocolate já temperado ou em Chocolate Cobertura (aquele que não precisa de temperagem). Escorra com o garfo e coloque em cima do papel manteiga até que o chocolate fique duro. Só embalar e vender. Se quiser fazer uma versão Gourmet, recheie com um bico de confeitar por cima e decore como preferir.



Rendimento
20 Alfajores

Validade
Se embalado adequadamente 10 dias em temperatura ambiente

Montagens Das Sobremesa

Palha Italiana

Montagem

- Brigadeiro 50%
- Meio pacote de biscoito de maisena
- Açúcar impalpável ou cristal

Passo a passo

Com o brigadeiro ainda quente retire do fogo e pique as bolachas aos poucos dentro desse brigadeiro e misture bem. Faça isso até acabar todas as bolachas. Em uma forma untada com manteiga ou forrada com papel manteiga, adicione o chocolate com bolachas e pressione para ficar bem compactado. Leve para gelar por pelo menos 2 horas ou até que fique bem firme. Retire da forma e corte em quadrados de 4x4 ou no tamanho que preferir.

Passe os doces já cortados no açúcar cristal ou impalpável, isso vai ajudar o seu doce a ficar mais firme e mais fácil de embalar!



Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Montagens
Das Sobremesa

Chocolate Quente Cremoso

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 leite condesado
- 8 colheres de chocolate em pó 50% cacau.
- 300g de chocolate nobre(ao leite ou meio Amargo)

Passo a passo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o Chocolate nobre. Bata rapidamente e despeje em uma panela, adicione as 300gr de chocolate e ligue o fogo. Mexa até o chocolate quente ficar na cremosidade desejada. Quanto mais no fogo, mais cremoso fica. O nosso deixamos por 24 min em fogo médio.

• Obs: Lembre-se que depois que desliga o fogo o chocolate quente vai engrossar mais um pouco.



Rendimento

1300l de Chocolate

Embalagem que uso:

Garrafinha de 350ml

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Brigadeiros de Enrrolar

Brigadeiro 50%

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 30g de chocolate em pó 50% cacau
- 25g de chocolate em meio amargo

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado e o chocolate em pó e mexa até dissolver. Adicione o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate em barra e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar. Após resfriar boleie em 10g e passe no granulado.



Rendimento

30 un de 10g de massa

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Brigadeiros de Enrrolar

Beijinho

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 30g de coco ralado
- 25g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado. Adicione o creme de leite e o coco ralado e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate branco e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar. Após resfriar boleie em 10g e passe no coco ralado.



Rendimento

30 un de 10g de massa

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Brigadeiros de Enrrolar

Moranguinho

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de tang de morango
- 25g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado, o tang e mexa até dissolver. Adicione o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate branco e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar.
Após resfriar boleie em 10g e e passe no granulado.



Rendimento

30 un de 10g de massa

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Brigadeiros de Enrrolar

Brigadeiro de Ninho

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 30g de leite em pó
- 25g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado, o leite em pó e mexa até dissolver. Adicione o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate branco e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar. Após resfriar boleie em 14g e passe no leite em pó.



Rendimento

25 un de 14g de massa

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017
Protegido por Eduzz.com

Brigadeiros de Enrrolar

Brigadeiro de Doce De Leite

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 30g de doce de leite de boa qualidade
- 25g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado e mexa até dissolver. Adicione o creme de leite e o doce de leite e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate branco e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar. Após resfriar boleie em 14g e faça uma roseta com o bico n° 32 com o doce de leite firme.



Rendimento

25 un de 14g de massa

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Brigadeiros de Enrrolar

Brigadeiro de Ninho com Nutella

Montagem

- Brigadeiro de Ninho (da pg 192)
- Nutella Pura
- Leite em pó

Pegue a massa de Brigadeiro de ninho e boleie com 14g passe no leite em pó e com um bico de confeitar n° 32 faça um furo no brigadeiro e depois uma roseta com a nutella (para facilitar a nutella tem que estar em temperatura ambiente).



Rendimento

25 un de 14g de massa

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Brigadeiros de Enrrolar

Brigadeiro Ferrero Rocher

Montagem

- Brigadeiro 50% (da pg 189)
- Nutella Pura
- Amendoim Truturado

Pegue a massa de Brigadeiro e boleie com 10g passe no amendoim triturado e com um bico de confeitar n° 32 faça um furo no brigadeiro e depois uma roseta com a nutella (para facilitar a nutella tem que estar em temperatura ambiente).



Rendimento

30 un de 10g de massa

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 3283801400017 5 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Brigadeiros de Enrrolar

Brigadeiro de Pistache

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 30g de pistache moído
- 25g de chocolate em barra branco

Passo a passo

Numa panela de fundo grosso, coloque o leite condensado e mexa até dissolver. Adicione o creme de leite, o pistache e leve ao fogo médio mexendo sem parar, para não queimar nem grudar no fundo da panela. Mexa até ferver, adicione o chocolate branco e continue mexendo até atingir o ponto "Moisés" (onde você passa a espátula no meio da panela e o Brigadeiro se separa) e retire da panela para que o cozimento seja interrompido. Espere esfriar antes de usar. Após resfriar boleie com 10g e passe no pistache moído.



Rendimento

30 un de 10g de massa

Validade

Se embalado adequadamente 5 dias na geladeira

Licenciado para - Alexandra Carolina de Carvalho Ferreira 135.445.576-22 - 32838014000175 - Protegido por Eduzz.com

Carol Ferreira

Ateliê de Delícias

Obrigado por ter adquirido nosso Ebook.

Espero que essas receitas seja uma bençãO na sua vida assim como foi na minha.