Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

DOCE VANESSA

e-Book

BROWNIES

lucrativos

Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

Sumário

03 Agradecimento

05 Receita brownie Doce Vanessa tradicional

07 Receita blondie Doce Vanessa

09 Receita blondie de pistache Doce Vanessa

11 Receita brownie red velvet Doce Vanessa

12 Ponto correto

13 Armazenamento e validade

14 Referência de formas

15 Refeferência de cortadores

Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

Agradecimento

Olá, estou muito feliz em ter você no meu time de alunas e por compartilhar de forma exclusiva meus conhecimentos com você.

Atenção: Peço por gentileza que não repasse esse material para terceiros, este material possui direitos autorais com respaldo na LEI No 9.610, DE 19 DE FEVEREIRO DE 1998.

Em caso de dúvidas favor entrar em contato em dias e horários comerciais no seguinte WhatsApp: (21) 98117-6747.

Que Deus abençoe o seu trabalho, boas vendas!
Abraços, Vanessa Guedes.





Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 06803512580 - Protegido por Edilaz.com

Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

Receita brownie Doce Vanessa

Ingredientes

- 3 ovos
- 135g de açúcar refinado
- 200g de cobertura fracionada (utilizo a blend da Sicao)
- 110g de margarina
- 90g de farinha de trigo (sem fermento)
- 180g de chocolate em pó 33% cacau (utilizo o da Melken)

Modo de preparo

1. Derreta a margarina junto com a cobertura fracionada de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre nos intervalos e reserve.

2. Em uma tigela acrescente os ovos e o açúcar e misture / bata até formar uma “espuminha”.

3. Quando a mistura acima estiver homogênea acrescente a margarina com a cobertura fracionada derretida e misture bem novamente.

4. Feito o processo anterior acrescente a farinha de trigo peneirada e mexa.

5. Em seguida crescente o chocolate em pó peneirado e misture bem a massa novamente.

6. Por fim, coloque sua massa em uma forma untada com desmoldante ou margarina e chocolate em pó e leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 180o C entre 30 e 35 minutos (recomendo que você monitore o seu brownie antes desse prazo estipulado, pois o tempo exato dependerá da potência do seu forno).

Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863[illegible]2580 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

Receita Blondie Doce Vanessa

Ingredientes

- 3 ovos
- 135g de açúcar refinado
- 200g chocolate branco nobre (utilizo o da Sicao)
- 100g de margarina
- 90g de farinha de trigo (sem fermento)

Modo de preparo

1. Derreta a margarina junto com chocolate branco de 30 em 30 segundos no microondas mexendo em cada intervalo e reserve.

2. Em uma tigela acrescente os ovos e o açúcar e misture / bata até formar uma “espuminha”.

3. Quando a mistura acima estiver homogênea coloque a margarina com o chocolate branco derretido e misture novamente.

4. Feito o processo anterior acrescente a farinha de trigo peneirada e mexa.

5. Por fim, coloque sua massa em uma forma untada com desmoldante ou margarina e farinha de trigo e leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 180o C entre 30 e 35 minutos (recomendo que você monitore o seu brownie antes desse prazo estipulado, pois o tempo exato dependerá da potência do seu forno).

Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

Receita Blondie de pistache Doce Vanessa

Ingredientes

- 3 ovos
- 135g de açúcar refinado
- 200g de chocolate branco nobre (utilizo o da sicao)
- 100g de margarina
- 80g de pasta de pistache
- 90g de farinha de trigo (sem fermento)
- 50g de pistache triturado pra massa
- 50g de pistache para decoração

Modo de preparo

1. Derreta a margarina junto com chocolate branco de 30 em 30 segundos no microondas mexendo em cada intervalo e reserve.

2. Em uma tigela acrescente os ovos e o açúcar e misture / bata até formar uma “espuminha”.

3. Quando a mistura acima estiver homogênea coloque a margarina com o chocolate branco derretido, a pasta de pistache, o pistache triturado (opcional) e misture novamente.

4. Feito o processo anterior acrescente a farinha de trigo peneirada e mexa. Feito isso, finalize com pistache em grãos espalhando por toda forma.

5. Por fim, coloque sua massa em uma forma untada com desmoldante ou margarina e farinha de trigo e leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 180o C entre 30 e 35 minutos (recomendo que você monitore o seu brownie antes desse prazo estipulado, pois o tempo exato dependerá da potência do seu forno).

Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

Receita brownie red velvet

Ingredientes

- 3 ovos
- 135g de açúcar refinado
- 150g de chocolate nobre (utilizo o Blend da sicao)
- 50g de chocolate em pó 50% cacau (utilizo o da Melken)
- 3 colheres de sopa de corante vermelho em gel
- 100g de margarina
- 90g de farinha de trigo (sem fermento)

Modo de preparo

1. Derreta a margarina junto com chocolate nobre (ao leite, meio amargo ou Blend) de 30 em 30 segundos no microondas mexendo em cada intervalo e reserve.

2. Em uma tigela acrescente os ovos e o açúcar e misture / bata até formar uma “espuminha”.

3. Quando a mistura acima estiver homogênea coloque a margarina com o chocolate nobre derretido, o corante em gel vermelho e misture novamente.

4. Feito o processo anterior acrescente a farinha de trigo peneirada e mexa.

5. Em seguida acrescente o chocolate em pó peneirado e misture bem a massa novamente.

6. Por fim, coloque sua massa em uma forma untada com desmoldante ou margarina e chocolate em pó e leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 180o C entre 30 e 35 minutos (recomendo que você monitore o seu brownie antes desse prazo estipulado, pois o tempo exato dependerá da potência do seu forno).

Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

Ponto correto

Para descobrir se o seu Brownie está pronto pegue um palito espete na massa e siga as orientações abaixo:

1- Palito sujo com muito excesso de massa e massa ainda muito molhada: **NÃO ESTÁ NO PONTO!**

2- Palito levemente sujo meio molhadinho: **PONTO CORRETO!**

3 - Palito limpo e massa fofinha: **PASSOU DO PONTO!**



Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com



Armazenamento

Você pode deixar o seu brownie armazenado em temperatura ambiente ou na geladeira cortado já da maneira que você irá utilizar em um pote com tampa.

Outra forma de armazenamento é congelando. Para congelar você pode embalar o seu brownie no plástico pvc e colocar dentro daqueles saquinhos que colocamos verduras nos supermercados. (Não esqueça de colocar uma etiqueta com o sabor do brownie + a data de fabricação).

Para descongelar é só você retirar o seu brownie do congelador, levar para a geladeira e após o processo de descongelamento total deixar em temperatura ambiente. Feito isso, é só utilizar.

Obs: o sabor e textura do brownie não será alterado caso você precise congelar, logo, não tenha medo!

VALIDADE

A validade do brownie é de 7 dias em temperatura ambiente, até 20 dias na geladeira e 90 dias no congelador.



Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com





Ref. de formas

Formas de 26cm até 28cm - Ideal para uma receita de brownie.

Formas de 30cm até 36cm - Ideal para duas receitas de brownie.

Obs: sua forma pode ser redonda, quadrada ou retangular, você que decide de acordo de como o seu brownie será vendido.



Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08863512580 - Protegido por Eduzz.com

Ref. de cortadores



Para brownie recheado utilize o cortador quadrado no tamanho 5x5cm.
Ref. do saquinho: 7x10cm.



Para brownie na marmitinha utilize o cortador quadrado no tamanho 6x6cm.
Ref embalagem: doce quadrado G658.



Para fatia de pizza brownie utilize o cortador no formato de fatia no tamanho 13 x 9 x 5cm.
Ref embalagem: mini fatia de torta G635



Para o sanduíche de brownie utilize o cortador quadrado no tamanho 5x5cm.
Ref embalagem: isopor para hambúrguer TH-03 branca.

Licenciado para - Danielle Dos Santos Costa - 08883512580 - Protegido por Eduzz.com

