SETEMBRO - 2023

Receitas Live



Índice

3 ..... **Bolo de Chocolate Vegano** Receita: Vovó Vegana
4 ..... **Brigadeiros Sabores do Brasil** Receita: Joerlan Vieira
5 ..... **Bombom Torta de Limão** Receita: Kátia D'Angela
6 ..... **Cone Recheio de Açaí** Receita: Ana Formiga
7 ..... **Bolo Surpresa Halloween** Receita: Tabata Souza
8 ..... **Copinho Recheado Assustador** Receita: Rafael Siqueira
9 ..... **Biscoito Amanteigado de Chocolate** Receita: Vai de Cookies
10 ..... **Devil's Cake Galak®** Receita: Michael Levine
11 ..... **Brigadeiro Morcego** Receita: Michael Levine
12 ..... **Brownie Múmia no Palito** Receita: Sandra Ozeas
13 ..... **Bentô Cake Halloween** Receita: Tatiana da Silva
14 ..... **Bolo de Churros** Receita: Kátia D'Angela
15 ..... **Bala de Brigadeiro** Receita: Mazinho Cakesi
16 ..... **Brigadeiro de Abóbora Halloween** Receita: Mazinho Cakes
17 ..... **Cookies Morango** Receita: Solange Piagge
18 ..... **Morangos Assustadores** Receita: Ana Formiga
19 ..... **Brigadeiros Criativos para o Halloween** Receita: Hmm Brigadeiros
20 ..... **Nutty Múmia** Receita: Michael Levine
21 ..... **Cupcakes Coloridos** Receita: Sandra Ozeas
22 ..... **Lançamento Cortador Ana Brownie BlueStar** Receita: Ana Brownie
23 ..... **Alfajor de Brigadeiro** Receita: César Yukio
24 ..... **Dark Cake** Receita: César Yukio
25 ..... **Brigadeiro de Bala** Receita: Solange Piagge

Bolo de Chocolate Vegano

Receita: Vovó Vegana



INGREDIENTES:

Massa

280g de farinha de trigo
240g de açúcar cristal
160ml de óleo vegetal
150ml de suco de laranja
40g de chocolate em pó 50%
1 pitada sal
40ml de água (durante a mistura)
20g de amido milho
10g de fermento em pó

Cobertura

260g de leite vegetal em pó
100g de açúcar cristal
100ml de água quente
76g de chocolate em pó 50%

MODO DE PREPARO:

Massa

- Unte a forma de alumínio que será utilizada e reserve.
- Para fazer a massa, coloque a farinha, o amido, o sal em uma tigela/bowl e reserve.
- Em um liquidificador bata o leite vegetal, o chocolate em pó, o óleo vegetal e o açúcar cristal.
- Despeje o mix do liquidificador na batedeira.
- Bata enquanto adiciona lentamente o conteúdo na tigela da batedeira e aumente a velocidade da batedeira aos poucos.
- Adicione água durante essa mistura até ficar homogênea.
- Quando a massa estiver homogênea, pare a batedeira e acrescente o fermento em pó.
- Misture com uma colher devagar até a massa ficar homogênea novamente.
- Despeje a massa na forma de alumínio untada e leve ao forno.
- Asse por 35 minutos em 140°C.
- Retire a forma do forno e deixe esfriar nas esteiras.
- Quando a massa estiver mais fria, desenforme.

Cobertura

- No liquidificador, bata o leite vegetal em pó, o açúcar cristal e a água quente.
- Despeje numa panela e acrescente o chocolate em pó.
- Misture até dar o ponto e jogue a calda por cima do bolo.

Rendimento: 1 unidade de aproximadamente 900g.
Validade: 5 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Brigadeiros Sabores do Brasil

Receita: Joerlan Vieira



INGREDIENTES:
395g de leite condensado
200g de creme de leite
30g de pasta saborizante de cupuaçu da Dabella ou 40g de geleia de cupuaçu.
20g de chocolate branco

MODO DE PREPARO:
- Coloque o leite condensado, creme de leite e chocolate branco na panela e mexa até chegar no ponto de enrolar.
- Em seguida adicione a pasta ou a geleia e mexa bem.
- Se necessário volte ao fogo novamente até chegar ao ponto de enrolar.
- Depois é só enrolar e passe no leite em pó.
- Use o ejetor Max da Bluestar para fazer as decorações.

Rendimento: 25 brigadeiros.
Validade: 5 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Bombom Torta de Limão

Receita: Kátia D'Angela



INGREDIENTES:
300g de chocolate branco
Óleo essencial de limão Taiti - Gran Chef
Raspas de limão Taiti
Q.B de mini suspiro
Q.B de biscoito Maria ou maisena
Corante verde Coloriz verde
Pó brilhante verde para decoração
Álcool de cereais

MODO DE PREPARO:
- Com o chocolate já temperado adicione o corante lipossolúvel - Coloriz aos poucos até ficar na tonalidade desejada (adicione aos poucos para um tom suave, pois irá usar o contraste de verde com o pó brilhante).
- Escolha o molde de sua preferência e disponha os minis suspiros, pedaços de biscoitos e por último o chocolate.
- Lembre-se de não bater o molde, pois o intuito desse bombom é ser rústico e aparecer o suspiro e o biscoito.
- Leve à geladeira para cristalizar e após o chocolate já estar desmoldado finalize com a mistura de pó brilhante e álcool de cereais com ajuda de um pincel.

Rendimento: 30 bombons.
Validade: 15 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Cone Recheado de Açaí

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:
Cones
10 casquinhas Marvi
Q.B de corante para chocolate roxo
500g de cobertura branca premium Mavalério
Recheio
395g de leite condensado Piracanjuba
200g de creme de Piracanjuba
150g de polpa de açaí

MODO DE PREPARO:
Recheio
- Deixe a polpa fora do congelador antes de começar a receita.
- Coloque todos ingredientes na panela e mexa até dar o ponto de recheio.
- Deixe esfriar totalmente para rechear os cones.

Cones
- Derreta a cobertura branca, coloque o corante e banhe por dentro e por fora do cone.
- Depois de seco recheie com o brigadeiro de açaí.

Validade: 10 dias refrigerado.
Rendimento: 10 cones.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

Bolo Surpresa Halloween

Receita: Tabata Souza



INGREDIENTES:

Massa de Chocolate

2 ovos
190g de açúcar
35g de manteiga
120g de água morna, leite morno ou suco de laranja
30g de chocolate em pó 50%
190g de farinha de trigo
15g de fermento

Brigadeiro

395g de leite condensado
200g de creme de leite
Corante em gel vermelho

Geleia de Morango

100g de morango
50g de açúcar
Q.B. De Gotas de limão

Cobertura

Q.B. De Chocolate branco
Q.B. De Corante lipossolúvel verde

MODO DE PREPARO:

Massa de Chocolate

- Bata os ovos, o açúcar, a manteiga e a água no liquidificador ou na mão, por uns 3 minutos, e depois acrescente a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento.
- Despeje em forma untada e leve ao forno a 180° por uns 30/40 minutos.

Brigadeiro

-Misture o leite condensado e o creme de leite, leve ao fogo e mexa sem parar até começar a cair em blocos da espátula.
- Retire do fogo e acrescentar gotas de corante até a tonalidade desejada.

Geleia de Morango

- Leve os morangos e o açúcar para o fogo médio e deixe apurar até o ponto de geleia, mexa de vez em quando.
- Se achar que ficou muito doce, acrescente gotas de limão.

Cobertura

- Derreta o chocolate branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos e comece a colorir com o corante lipossolúvel até a tonalidade desejada.

Montagem e Finalização

- Com o bolo frio, retire o fundo e o miolo do bolo com ajuda de uma faca, recheie o bolo com o brigadeiro tingido e a geleia de morango, tampe o recheio com a massa de bolo retirada anteriormente.
- Vire o bolo em um tabuleiro e cobra com o chocolate colorido.
- Decore com olhinhos de pasta americana ou outros itens de terror.

Rendimento: 1 bolo.
Validade: 5 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Copinho Recheado Assutador

Receita: Rafael Siqueira



INGREDIENTES:
Recheio
400g de Creme Ganache Avelã Melken
Casquinhas
500g de Top ao leite

MODO DE PREPARO:
- Pré aqueça o forno em 180°C.
- Bata a manteiga e o açúcar em velocidade média até formar um creme.
- Em seguida acrescente o ovo com a baunilha e bata até o creme ficar bem homogêneo.
- Diminua a velocidade da batedeira para mínima e acrescente a farinha, o chocolate e o sal.
- Bata até a massa ficar bem misturadinha.
- Abra a massa em 2 partes e nivele na espessura de sua preferência.
- Leve ao freezer por 10 min para em seguida cortar seus biscoitos e leve para assar.
- Leve para assar por 20 min.

Rendimento: 25 a 30 biscoitos dependendo do tamanho do cortador.
Validade: 30 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Biscoito Amanteigado de Chocolate

Receita: Vai de Cookies



INGREDIENTES:
350g de farinha de trigo
150g de açúcar refinado
80g de chocolate em pó
200g de manteiga sem sal
1 ovo
2 colheres de chá de baunilha
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO:
- Pré aqueça o forno em 180°C.
- Bata a manteiga e o açúcar em velocidade média até formar um creme.
- Em seguida acrescente o ovo com a baunilha e bata até o creme ficar bem homogêneo.
- Diminua a velocidade da batedeira para mínima e acrescente a farinha, o chocolate e o sal.
- Bata até a massa ficar bem misturadinha.
- Abra a massa em 2 partes e nivele na espessura de sua preferência.
- Leve ao freezer por 10 min para em seguida cortar seus biscoitos e leve para assar.
- Leve para assar por 20 min.

Rendimento: 25 a 30 biscoitos dependendo do tamanho do cortador.
Validade: 30 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Devil's Cake de Galak® com Negresco

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:

Massa

150g de manteiga sem sal em T.A
300g de açúcar refinado
240g de farinha de trigo
67g de chocolate em pó Dois Frades 50% cacau
10g de fermento em pó
4 ovos grandes
360g de leite
15g de corante em gel preto

Recheio

460g de Pasta Galak com Negresco
50g de chocolate branco Nestlé ou Galak
90g de Nestilly batido

Cobertura

150g de claras
240g de açúcar refinado
450g de manteiga sem sal em T.A

MODO DE PREPARO:

Massa

- Peneire a farinha com o fermento e o chocolate em pó Dois Frades e reserve.
- Bata a manteiga com o açúcar refinado e com o corante por 3 minutos.
- Agregue os ovos, batendo bem a cada adição.
- Retire da batedeira e junte os secos reservados, alternando com o leite.
- Divida em 2 fôrmas de aro 20, forradas com papel manteiga apenas no fundo.
- Leve ao forno a 180°C até assar. Esfrie.

Recheio

- Misture a pasta Galak com Negresco, com o chocolate derretido. Em seguida, agregue delicadamente o Nestilly batido.

Cobertura

- Faça um merengue suíço com as claras e açúcar.
- Bata bem até esfriar. Agregue, aos poucos, a manteiga.
- Colore com corante em gel da cor desejada.

Montagem e Finalização

- Caso tenha feito o bolo em 2 fôrmas, corte ao meio para obter 4 discos de massa e 3 camadas de recheio, se tiver feito em 3 fôrmas, vai obter 2 camadas de recheio.
- Monte o bolo, umedecendo com a calda neutra de sua preferência, e leve para gelar por 2 horas antes de decorar.

Rendimento massa: 3 discos 20cm ou 2 discos de 2cm.
Rendimento recheio: 600g.
Validade massa: 3 meses congelada.
Validade bolo: 10 dias em geladeira.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Brigadeiros Morcegos

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
Q.B. de manga Moça Brigadeiro
Q.B. de manga Moça Caramelo Salgado ou Moça Cocada
Pacote de biscoito Negresco ou Bono
Q.B. de granulados
Q.B. de pasta americana
Q.B. de forminhas de brigadeiro

MODO DE PREPARO:
- Separe porções de 20g de Moça Brigadeiro, coloque pequenas porções de Moça® Caramelo Salgado ou Moça® Cocada, boleie e passe no granulado.
- A decoração será conforme explicado em live.

Rendimento: 20 unidades.
Validade: 3 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Brownie Múmia no Palito

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:
6 ovos
400g de chocolate Genuine meio amargo
200g de açúcar refinado
200g de farinha de trigo
150g de manteiga
60g de chocolate Genuine em pó 50%
Montagem e Finalização
500g de Cobertura Fracionada Genuine Chocolate Ao Leite
150g de Cobertura Fracionada Genuine Chocolate Branco
Palitos de sorvete ou churrasco

MODO DE PREPARO:
Massa
- Derreta o chocolate no microondas, acrescente a manteiga e o chocolate em pó.
- Acrescente os ovos e o açúcar e bata até ficar bem brilhante, até não sentir mais os grãos de açúcar.
- Por último a farinha de trigo (não bata).
- Coloque em uma assadeira pequena com papel manteiga e asse em forno preaquecido a 180°C por 25 minutos.
- Retire do forno e leve para gelar antes de cortar.

Montagem e Finalização
- Corte em quadrados pequenos.
- Banhe a ponta do palito na Cobertura Fracionada Genuine Ao Leite e enfie no centro do brownie, aguarde secar.
- Banhe o brownie totalmente com a ajuda de uma colher.
- Decore com Cobertura Fracionada Genuine branca, fazendo risquinhos com ajuda de um saquinho de celofane.
- Aguarde cristalizar e embrulhe.

Rendimento: 12 Múmias com tamanho aprox. de 6 6cm.
Validade:7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

loja SantoAntonio

Bentô Cake Halloween

Receita: Tatiana da Silva



INGREDIENTES:
Massa
500g de mistura para Cupcake Arcolor
200g de água
100g de óleo
4 ovos
10g de canela

MODO DE PREPARO:
Massa
- Coloque na batedeira a mistura para Cupcake e adicione os ovos, o óleo, água e a canela.
- Bata em velocidade média com o batedor tipo raquete por aproximadamente 2 minutos ou até ficar homogênea, ou se preferir misture a mão.
- Coloque em assadeiras de sua preferência e leve ao forno à 180°C em forno pré aquecido.

Montagem e Finalização
Pasta Americana
- Para colar a pasta americana sobre Bentô cake pode ser usar soft brilho que também poderará ser utilizado para colar os detalhes da decoração na pasta americana.
- Cmc ajudará na secagem de algumas pesas deixando suas modelagens mais firmes.
- Para coloração da pasta americana use liquigel Arcolor.

Rendimento: 4 Bentô cakes.
Validade: 3 dias fora da geladeira.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Bolo de Churros

Receita: Kátia D'Angela



INGREDIENTES:
Massa
3 ovos
215g de açúcar
110g de óleo de milho ou girassol
230g de leite integral
300g de farinha de trigo sem fermento
Q.B. de canela em pó
12g de fermento
Q.B. de açúcar e canela para untar a forma
Cobertura
500g de Doce de leite Portão de Cambuí
100g de creme de leite

MODO DE PREPARO:
Massa
- No liquidificador, coloque os líquidos, os ovos e o açúcar. Bata por mais ou menos 3 minutos.
- Em um bowl, adicione a farinha e a mistura que está no liquidificador até ficar homogênea, por fim adicione a canela em pó e o fermento.
- Unte a forma e polvilhe a mistura de açúcar e canela. Leve ao forno por mais ou menos 35 minutos ou até que esteja assado.
Cobertura
- Em um bowl, coloque o doce de leite e misture com o creme de leite até ficar homogêneo.
- Finalize por cima do bolo já assado e frio.

Rendimento: Forma - Aro 20/22cm.
Validade: 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Bala de Brigadeiro

Receita: Mazinho



INGREDIENTES:
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40g de glucose

MODO DE PREPARO:
- Numa panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio até atingir 112°C.
- Deixe descansar, faça rolinho, corte e asse no açúcar.

Rendimento: 40 balas.
Validade: 7 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou
leia o QR code

Brigadeiro Abóbora de Halloween

Receita: Mazinho



INGREDIENTES:
395g de leite condensado
200g de creme de leite
20g de manteiga
Q.B de corante soft gel laranja
Cravo para decoração
Açúcar para decoração

MODO DE PREPARO:
- Numa panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o corante.
- Leve ao fogo médio até atingir 95°C, deixe esfriar e boleie.
- Passe no açúcar e enfeite com cravo.

Rendimento: 35 unidades.
Validade: 4 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Cookies Morango

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:
Massa
50g de manteiga
130g de açúcar refinado
50g de ovo
5g de baunilha
112g de cream cheese
150g de farinha de trigo
5g de fermento em pó
1 pitada de sal
100g de morangos lavados secos e envolvidos em uma colher de farinha de trigo
40g de Hershey's Professional Gotas Forneáveis Meio Amargo
Montagem e Finalização
100g de Hershey's Professional Cobertura Fracionada Meio Amargo

MODO DE PREPARO:
Massa
- Bata muito bem a manteiga com o açúcar, junte o ovo, a baunilha e a bata até homogeneizar.
- Adicione o creme cheese e bata novamente.
- Misture os ingredientes secos peneirados misturando muito bem.
- Por último, acrescente os morangos envolvidos na farinha e as gotas de chocolate e misture delicadamente.
- Leve ao refrigerador por no mínimo 1 hora. Após esse tempo, faça bolinhas de 20g e passe-as no açúcar cristal.
- Leve para assar em forno médio preaquecido a 160°C, por cerca de 8 minutos.
- Retire do forno, espere esfriar e faça arabescos com a cobertura fracionada.

Rendimento: 30 cookies.
Validade: 3 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Morangos Assustadores

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:
12 morangos grandes
500g de Cobertura Fracionada Premium Mavalério Branca
Q.B. de corantes lipossolúveis laranja, verde, roxo e preto

MODO DE PREPARO:
- Derreta a cobertura branca e adicione os corantes em partes diferentes.
- Banhe o morango higienizado e deixe cristalizar para decorar.

Validade: 3 dias refrigerado.
Rendimento: 12 morangos.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Brigadeiros Criativos para o Halloween

Receita: Su Humm Brigadeiros



INGREDIENTES:
395g de Leite Condensado
200g de Creme De leite
30g de leite Ninho
10g de manteiga

MODO DE PREPARO:
- Em uma panela, junte o leite ninho peneirado e todos os outros ingredientes com o fogo desligado.
- Depois de misturado leve ao fogo médio, continue mexendo sempre passando a espátula no meio e laterais, até se formar uma bola no centro da panela, essa massa tem que ficar bem soltinha, deixando no ponto mais firme, fazendo o ponto cambalhota.
- Assim que chegar nesse ponto, desligue o fogo, continue mexendo por mais uns minutinhos.
- Envolva no plástico filme e deixe esfriar por no mínimo 6 horas.
- Finalize utilizado os moldes da flexarte.

Validade: 3 dias ou 5 dias na geladeira.
Rendimento: 30 unidades.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Nutty Múmia

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
Q.B de Massa folhada
Q.B de Nutcream Barion
Ovos para pincelar
Q.B de Banana Nanica

MODO DE PREPARO:
- Faça um quadrado de 10x10 cm.
- Coloque Nutcream e banana.
- Modele conforme orientação no vídeo.
- Coloque para assar em 180 °C , por cerca de 20 min.
- Após pronto, decore como quiser.

Validade: 2 dias em Temperatura Ambiente.
Congelamento: Não recomendamos utilizando a banana.
Rendimento: 10 unidades.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Cupcakes Coloridos

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:
Massa
3 ovos
120ml de leite
60ml de óleo
125g de açúcar refinado
150g de farinha de trigo
10g de fermento químico em pó.
Baunilha opcional
Q.B. de corante hidrossolúvel para tingir
Cobertura brigadeiro de leite em pó
395g de leite condensado semidesnatado Piracanjuba
200ml de creme de leite UHT 17% Piracanjuba
50g de leite em pó Piracanjuba
100g de chocolate branco
Q.B. de corante hidrossolúvel para tingir

MODO DE PREPARO:
Massa
- Bata os ovos, o óleo, o açúcar e o leite no liquidificador, depois misture a farinha e o fermento.
- Separe a massa em vários potinhos para tingir.
- Coloque porções de 50g em cada forminha de cupcake e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, até dourar.

Cobertura
- Coloque todos os ingredientes numa panela grossa e leve ao fogo médio até dar o ponto de recheio (86°C).
- Retire do fogo e separe em potinhos conforme a quantidade de cores a tingir.
- Deixe esfriar e coloque em um saco de confeitar, com bico à sua escolha.
- Decoração a gosto.

Rendimento: 12 cupcakes.
Validade: 5 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Lançamento Cortador BlueStar Ana Brownie

Receita: Ana Brownie



INGREDIENTES:
Receita Brownie
Curso Ana Brownie
Brigadeiro de Ninho
395g de leite condensado
200g de creme de leite
70g de leite em pó
30g de chocolate branco em pedaços
Brigadeiro ao Leite
395g de leite condensado
200g de creme de leite
50g de chocolate em pó 50%

MODO DE PREPARO:
Brigadeiro de Ninho
-Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa bem, ligue o fogo mínimo e fique mexendo tirando das laterais e do fundo por em média 8 a 10 minutos.
- Depois de chegar em ponto cremoso, desligue o fogo e leve pra um prato para esfriar e poder usar.
Brigadeiro ao Leite
- Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes, e coloque em fogo baixo por aproximadamente 15 minutos ou até ferver.
- Mexa bem para não queimar, nem ficar grumos.

Rendimento: 7 dias em temperatura ambiente.
Validade: 800g cada.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Alfajor de Brigadeiro

Receita: César Yukio



INGREDIENTES:
Massa
150g de açúcar impalpável
100g de manteiga sem sal
5ml de extrato de baunilha
20g de gemas
15g de claras
100g de amido de milho
150g de farinha de trigo
5g de fermento em pó
Recheio
395g de leite condensado
100g de creme de leite sem soro
10g de manteiga sem sal
100g de chocolate Carma Milk des Alpes
Montagem e Finalização
400g chocolate CW2 Callebaut
0,5g de corante lipossolúvel laranja
50g de chocolate 811 Callebaut

MODO DE PREPARO:
Massa
- Preaqueça o forno a 160°C.
- Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa o açúcar, a manteiga e a baunilha até se obter uma mistura leve e fofa.
- Adicione as gemas e as claras na batedeira e bata um pouco mais.
- Em outro recipiente, peneire o amido, a farinha e o fermento e adicione aos poucos na batedeira até se obter uma massa homogênea.
- Envolva a massa em papel filme e leve para a geladeira por 1 hora.
- Abra a massa entre 2 plásticos, deixando-a uma espessura de aproximadamente 5mm e corte em círculos de 5 cm de diâmetro.
- Disponha as bolachas sobre um silpat e leve para assar por aproximadamente 15 minutos ou até estar dourado e seco.
- Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.
Recheio
- Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo alto até ferver.
- Quando ferver, baixe o fogo e continue mexendo até chegar no ponto cremoso.
- Passe para outro recipiente, cubra com papel filme e deixe esfriar.
Montagem e Finalização
- Em um recipiente, derreta o chocolate, adicione o corante e mexa para homogeneizar.
- Faça a temperagem utilizando o método que preferir e banhe os alfajores recheados.
- Decore com o chocolate 811 temperado e sirva.

Validade: 5 dias.
Rendimento: 20 unidades.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Dark Cake

Receita: César Yukio



INGREDIENTES:

Massa

240ml de leite integral
80g de cacau em pó black
160g de iogurte natural
240g de farinha de trigo
6g de fermento químico em pó
6g de bicarbonato de sódio
1g de sal refinado
270g de manteiga sem sal
370g de açúcar refinado
4 ovos
5ml de extrato de baunilha

Recheio e cobertura

800g de leite condensado
200g de creme de leite sem soro
20g de manteiga sem sal
200g de chocolate Carma Milk Des Alpes

Montagem e Finalização

200g de chocolate 811 Callebaut
200g de chocolate CW2 Callebaut

MODO DE PREPARO:

Massa

- Em uma panela, leve o leite para ferver. Assim que levantar fervura retire do fogo e adicione o cacau em pó e o iogurte.
- Deixe esfriar em temperatura ambiente.
- Em outro recipiente, peneire a farinha de trigo, fermento, bicarbonato e sal.
- Reserve.
- Na batedeira, utilizando o globo, bata a manteiga com o açúcar refinado até obter uma mistura fofa e esbranquiçada.
- Adicione os ovos um a um na batedeira até todos estarem incorporados e por fim adicione a baunilha.
- Ainda na batedeira, intercale a mistura da panela e os secos peneirados até tudo estar incorporado.
- Verta a massa sobre uma forma redonda de 20cm untada e enfarinhada por aproximadamente por aproximadamente 30 minutos a 180°C.

Recheio e cobertura

- Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo alto até ferver.
- Quando ferver, baixe o fogo e continue mexendo até chegar no ponto cremoso.
- Passe para outro recipiente, cubra com papel filme e deixe esfriar.

Montagem e Finalização

- Derreta e tempere os chocolates separadamente.
- Faça arabescos e decore o bolo como preferir.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

Brigadeiro de Bala

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:
395g de leite condensado
200g de creme de leite
200g de Hershey's Chocolate Branco
40g de glucose de milho
50g de bala mastigável de Framboesa
Q.B. De açúcar cristal fino para passar os brigadeiros

MODO DE PREPARO:
- Coloque o leite condensado o creme de leite, o chocolate, a glucose e as balas.
- Leve ao fogo médio mexendo constantemente até desprender do fundo da panela ou até alcançar de 94°C à 96°C.
- Deixe esfriar. Depois de frio enrole brigadeiros de 10g e passe-os no açúcar cristal fino e modele em formato de balinha ou use o ejetor de Halloween.

Rendimento: Cerca de 60 brigadeiros.
Validade: 15 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code