



Apostila de pão de Mel

1001 DICAS DE CONFEITARIA

1-Pão de mel de maracujá

Ingredientes

Massa

1/2 xícara(s) de chá de chocolate em pó

2 xícara(s) de chá de farinha de trigo

2 colher(es) de chá de fermento em pó

1 colher(es) de chá de bicarbonato de sódio

1 xícara(s) de chá de mel

1 colher(es) de chá de cravo em pó

1 colher(es) de chá de canela em pó

1 xícara(s) de chá de açúcar mascavo

2 xícara(s) de chá de leite

1-Pão de mel de maracujá

Recheio

2 e 1/2 xícara(s) de chá de chocolate branco1 xícara(s) de chá de gel de frutas sabor maracujá (à venda em lojas de produtos para confeitaria)
1/2 xícara(s) de chá de creme de leite

Cobertura

4 xícara(s) de chá de chocolate para coberturas

1-Pão de mel de maracujá

Modo de preparo

Massa

Em uma vasilha peneire o chocolate em pó, a farinha, o fermento, o bicarbonato e misture. Em outro recipiente junte o mel, o cravo, a canela, o açúcar mascavo e o leite. Bata tudo até ficar homogêneo. Aos poucos, junte o conteúdo dos dois recipiente despejando o líquido no seco. Mexa para que incorpore delicadamente os ingredientes peneirados e a massa fique homogênea. Deixe a massa descansar por 10 minutos e divida-a em forminhas de pão de mel untadas e enfarinhadas, preenchendo

1-Pão de mel de maracujá

até metade da sua capacidade, deixando espaço para crescer. Asse em forno médio (180°C), pré-aquecido, por cerca de 20 minutos ou até que, espetando um palito, este saia limpo. Retire e deixe esfriar.RecheioDerreta o o chocolate branco conforme as instruções da embalagem. Quando derreter bem, junte a ele o gel de frutas e o creme de leite. Mexa bem até obter um ganache. Leve à geladeira para firmar. Reserve.Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar. Reserve.

1-Pão de mel de maracujá

Corte cada pedaço da massa ao meio, aplique o recheio sobre um dos lados e cubra com o outro (como um sanduíche).

2- Pão de mel de colher

Ingredientes

Massa

2 xícara(s) de chá de açúcar mascavo

1 xícara(s) de chá de água

2 ovos

1/2 xícara(s) de chá de leite

1/2 xícara(s) de chá de mel

1 colher(es) de café de canela em pó

1 colher(es) de chá de bicarbonato de sódio

1 colher(es) de chá de chocolate em pó

1 colher(es) de café de cravo em pó

2 colher(es) de sopa de óleo

2 e 1/2 xícara(s) de chá de farinha de trigo

2- Pão de mel de colher

Modo de preparo

Massa

Em uma panela despeje o açúcar mascavo e a água. Mexa e deixe ferver por três minutos até que vire uma calda fina. Reserve. Na batedeira coloque os ovos, o leite, o mel, a canela em pó, o bicarbonato de sódio, o chocolate em pó, o cravo em pó, o óleo e a farinha de trigo. Bata por cinco minutos adicionando, aos poucos, a calda de açúcar mascavo até que vire uma massa homogênea. Despeje a mistura em forminhas untadas e coloque-as numa forma maior. Leve para assar em forno médio preaquecido. Depois de assadas deixe esfriar.

2- Pão de mel de coher

Ganache
Num refratário coloque o chocolate picado e leve ao microondas até derreter por completo. Jate granulado.
Junte o creme de leite e misture bem.
Reserve.MontagemColoque tanto a ganache, quanto o doce de leite em sacos para confeitar. Fatie os pães de mel em rodelas de mais ou menos um centímetro de largura. No fundo de um pote, acomode uma fatia de massa e cubra com doce de leite. Coloque mais uma fatia e mais uma de camada de doce. Coloque mais uma rodela de massa e cubra com o ganache de chocolate. Finalize com chocolate

3- Pão de mel fácil

1 xícara de chá de MEL
1 xícara de chá de AÇÚCAR MASCAVO
1/2 xícara de chá de MANTEIGA em temperatura ambiente
4 OVOS
2 xícaras de chá de LEITE
4 xícaras de chá de FARINHA DE TRIGO
1/2 xícara de chá de CHOCOLATE EM PÓ
1/2 colher de sopa de FERMENTO QUIMICO EM PÓ
1/2 colher de sopa de BICARBONATO DE SÓDIO
2 colheres de chá de CONDIMENTOS PARA BISCOITOS DE NATAL
800 gramas, aproximadamente, de CHOCOLATE MEIO AMARGO para banhar

Bata os ovos na batedeira ou na mão até ficar mais claro e fofo.Adicione o restante dos ingredientes, exceto farinha, fermento, bicarbonato e leite. Misture bem e então adicione os ingredientes secos intercalando com o leite.Despeje em forminhas de pão de mel untadas e enfarinhadas, ou em uma assadeira retangular normal. Asse em forno aquecido a 180°C, por aproximadamente 25 a 30 minutos, ou até que, ao colocar um palito de dente na massa, saia limpo.DICA: Não cresce muito como um bolo comum, mas mesmo assim fica fofinho.Desenforme depois de frio, e caso tenha feito na assadeira grande, corte em quadrados de 5x5 cm.Banhe no chocolate derretido e coloque-os sobre papel manteiga, silpat ou papel alumínio. Deixe endurecer em local fresco ou leve à geladeira.

4- Pão de mel com doce de leite

300ml de LEITE INTEGRAL
1 colher de chá de CANELA EM PÓ
1/2 colher de chá de CRAVO EM PO
1/4 de colher de chá de NOZ MOSCADA ralada na hora
1 xícara de MEL
5 OVOS
1 e 1/2 xícara de AÇÚCAR MASCAVO
1 colher de sopa de EXTRATO DE BAUNILHA
150ml de ÓLEO VEGETAL
1/3 xícara de CHOCOLATE EM PÓ
1 pitada de SAL
1 colher de chá de BICARBONATO DE SÓDIO1 colher de chá de FERMENTO EM PÓ
3 xícaras de FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES:

MONTAGEM

DOCE DE LEITE para rechear

CHOCOLATE para cobrir

MODO DE PREPARO

Junte o leite com as especiarias e leve para ferver numa panelinha. Assim que ferver, adicione o mel e tampe para deixar a mistura em infusão.Quando o leite amornar, bata no liquidificador junto com os 5 ovos, o açúcar mascavo, o extrato de baunilha e o óleo.Transfira a mistura dos líquidos para uma tigela e então comece a adicionar os secos, sempre peneirando-os. Primeiro o chocolate em pó, depois o bicarbonato de sódio e o fermento e, por último, a farinha de trigo. Misture com o fouet até incorporar.Distribua a massa em forminhas previamente untadas

e polvilhadas com chocolate em pó. Encha até a metade, porque o pão de mel vai crescer.Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que o teste do palito dê certo.DICA: Assim que os bolinhos saírem do forno, tire-os da forminha e disponha-os sob um prato. Por cima deles, coloque outro prato ou algo com uma superfície reta, de modo que forme um peso e eles fiquem um pouco achatados, ou seja: retos dos dois lados.Quando os pães de mel esfriarem, corte-os ao meio e recheie com um doce de leite mais consistente. Feche os pães de mel e banhe-os no chocolate derretido e temperado.DICA: Assista ao vídeo para entender melhor como banhar os pães de mel no chocolate!Arrume cada palito no meio dos pães de mel e leve-os à geladeira para secar durante 3 minutos.

5- Pão de mel de colher

3 colheres de sopa de mel
2 colheres de sopa de canela em pó a gosto
1 colher de café de cravo da índia em pó a gosto(eu bati o cravo no processador e depois peneirei)
1 colher de sopa de manteiga
1 lata de leite condensado
180 gramas de chocolate ao leite picado (1 barra)

Modo de Preparo
Em uma panela derreta a manteiga, depois junte todos os ingredientes e misture.Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que chegue a consistência de brigadeiro mole.

6- Pão de mel de prestígio

Ingredientes:

3 unidades de ovo

1 xícara de óleo (240 mililitros)

1 xícara de leite (240 mililitros)

1 xícara de açúcar (pode usar o mascavo)

1 xícara de chocolate em pó

2 xícaras de farinha de trigo (280 gramas)

1 colher de sopa de fermento em pó

3 colheres de sopa de mel

cravo e canela em pó a gosto

Para o recheio:

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado

200 mililitros de leite de coco

1 colher de sopa de manteiga

6- Pão de mel de prestígio

Para fazer esta delícia de bolo pão de leite bata no liquidificador os ovos, o óleo, o mel, o leite, o cravo e a canela em pó por 3 minutos. Abra a tampa do liquidificador e, sem parar de bater, adicione o açúcar e bata por mais 30 segundos. Em uma vasilha, peneire a farinha e o chocolate em pó, em seguida, transfira para a vasilha a mistura do liquidificador. Misture bem com o auxílio de um fouet até que fique uma massa homogênea. Finalmente coloque o fermento e mexa delicadamente. Coloque a mistura deste bolo de chocolate com mel em uma forma untada e leve ao forno pré aquecido a 180°C por 30 minutos, ou até que esteja pronto.

6- Pão de mel de prestígio

Para fazer a cobertura do bolo junte 1 xícara de leite, 6 colheres de açúcar, 4 colheres de chocolate em pó, 2 colheres de manteiga. Leve ao fogo médio e ferva por 30 minutos. Para o recheio de prestígio junte em uma panela 1 lata de leite condensado, o pacote de coco ralado, 1 vidro de leite de coco e 1 colher de manteiga. Leve ao fogo médio e misture sem parar até que fique com consistência cremosa. Para molhar o bolo ferva 100 ml de água com 3 colheres de açúcar, cravo e canela a gosto. Assim você conseguirá uma calda bem aromática que fará toda a diferença!

6- Pão de mel de prestígio

Espere todos esfriarem. Para a montagem estique sobre a mesa um guardanapo, desenforme o bolo, corte-o ao meio utilizando uma linha (amarre-a envolta do bolo e feche o nó) e separe as duas metades. Na mesma assadeira coloque uma das metades do bolo, molhe com a calda e espalhe o recheio. Coloque a outra metade de bolo, molhe com o restante da calda e cubra com a calda.