1° SEMANA
DOS Doces Express







CHEF LÉO OLIVEIRA



MASSA BÁSICA BRANCA

Ingredientes

- 800g de chocolate branco (puro) derretido, (não utilizar a cobertura fraccionada);
- 320g de leite condensado

Modo de preparo

- Misturar os dos ingredientes, tampar com filme plástico encostado no creme e deixar descansar por no mínimo 6 horas em temperatura ambiente.

Dica da chef

- Para fazer outras quantidades de massa básica branca utilize a proporção de: Para cada 100g de chocolate branco utilize 40g de leite condensado.



MASSA BÁSICA MEIO AMARGO

Ingredientes

- 800g de chocolate meio amargo ou blend;
- 395g de leite condensado

Modo de preparo

- Misturar os dos ingredientes, tampar com filme plástico encostado no creme e deixar descansar por no mínimo 6 horas em temperatura ambiente.

Dica da chef

- Para fazer outras quantidades de massa básica branca utilize a proporção de: Para cada 100g de chocolate meio amargo ou blend utilize 50g de leite condensado.



FUDGE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Ingredientes

- 800g de chocolate meio amargo ou blend
- 395g de leite condensado
- 250g de castanhas (nozes, avelãs, amêndoas, amendoim, castanha do pará, entre outras. Pode-se colocar 50g de cada.

Modo de preparo

- Iniciar misturando o chocolate com o leite condensado e antes de endurecer acrescente as castanhas e mexer até virar uma pasta firme. Forrar uma forma de aproximadamente 27cm X 18cm, com plástico filme. Colocar toda a massa dentro da forma e apertar com uma colher ou com o próprio filme plástico. Deixar o mais liso possível, tampar com plástico filme grudado no creme e deixar descansar por no mínimo 6 horas antes de cortar. Retire o fudge da assadeira e corte em quadrados de 3cm X 3cm.

Rendimento

40 unidades

validade

8 dias refrigerado ou 5 dias em temperatura ambiente.



BOMBONS DE FUDGE

Ingredientes

- 1 receita de massa básica branca;
- Forminhas para bombons;
- Açúcar refinado;
- Cobertura fraccionada branca;
- Tapetinhos de celofanes;
- Forminhas para doces número 4;
- Flores de açúcar.

Modo de preparo

- Porcionar a massa com 20g passar no açúcar e modelar na forminha de trufa. Deixar por 5 minutos na geladeira e banhar em cobertura fraccionada branca. Decorar com flores de açúcar. Colocar no celofane e na forminha.

Rendimento

56 docinhos com 20g

validade

Validade 5 dias em temperatura ambiente

1° SEMANA DOS Doces Express









CHEF LÉO OLIVEIRA



ROCAMBOLE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200g de leite em pó
- 80g de chocolate em pó 50% cacau
- 395g de leite condensado
- 150g de açúcar refinado

Modo de preparo

- No boll colocar o leite em pó, o chocolate e o açúcar e mexer bem, acrescentar o leite condensado até dar ponto ou seja quando unir toda a massa e ficar lisa e enxuta. Comece abrindo a um pouco a mais do que a metade da receita ou seja (¾ da receita). Para abrir colocar um plástico por baixo e por cima da massa. Cortar um retângulo de 25cm X 15cm. Rechear e enrolar.

Dicas da Chef

- Deixar descansar por 30 minutos na geladeira antes de cortar em 10 fatias de 1,5cm cada.

Rendimento

Rende 2 rocamboles de 27cm X 17cm e 16 fatias cada um.

validade

10 dias embalado e em temperatura ambiente



MASSA DE PRESTÍGIO

Ingredientes

(Serve para recheio do rocambole , para o olho de sogra ou o docinho de coco)

- 200g de coco seco
- 150g de chocolate branco
- 395g de leite condensado

Modo de preparo

- Misturar em uma tigela o coco e o leite condensado, em seguida acrescente o chocolate derretido e misture bem.
- OBSERVAÇÃO: Para utilizar como recheio utilize imediatamente. Para utilizar como docinho deixe descansar em temperatura ambiente por 6 horas.

Rendimento

Recheia até 2 rocamboles. Para os docinhos de coco ou de olho de sogra rende em média 45 unidades.

validade

10 dias embalados e em temperatura ambiente.



MASSA BRANCA DE LEITE EM PÓ

Ingredientes

- 200g de leite em pó
- 350g de leite condensado (Observar o ponto colocando aos poucos)
- 150g de açúcar refinado

Modo de preparo

- No boll colocar o leite em pó, o açúcar e mexer bem, acrescentar o leite condensado até dar ponto ou seja quando unir toda a massa e ficar lisa e enxuta. Utilize imediatamente pois abrirá mais facilmente. Mas se houver sobras e se for utilizar no outro dia, leve à massa ao micro ondas por 15 segundos e sove novamente para ela ficar macia e assim abrirá novamente com facilidade.



MINI ROCAMBOLE

Ingredientes

- Para fazer o mini rocambole você irá precisar de:
- 1 Massa para rocambole de chocolate
- 1 massa para rocambole branca

Rendimento

Rende 4 rolinhos de rocambole no tamanho de 27cm X 8,5cm cada, com 16 unidades cada rolinho (cortados em 1,5cm)

validade

10 dias embalados em celofanes em temperatura ambiente

Modo de preparo

- Abrir duas massas de chocolate no tamanho de 25cm X 17cm, e mais duas massas brancas no mesmo tamanho. Colocar uma parte de chocolate em baixo e uma parte da branca por cima. Acertar corretamente o tamanho de 25cm X 17cm. Dividir ao meio no sendido da largura para que fique duas partes de 25cm X 8,5cm. Enrole o rocambole e deixe descansar por 30 minutos na geladeira antes de cortar em porções de 1,5cm de largura cada mini rocambole.



MOLEQUINHO NO PALITO

Ingredientes

- 400g de doce de leite
- 250g de amendoim triturado
- 80g de chocolate meio amargo derretido

Modo de preparo

- Em uma tigela misture o doce de leite com o amendoim triturado, acrescente o chocolate derretido e continue mexendo. Tampe com filme plástico e deixe descansar por aproximadamente 1 hora fora da geladeira.
- Porcionar com 16g, com a mão umedecida com água faça as bolinhas e passe no amendoim triturado.
- Espete um palito, coloque em um celofane e na forminha n° 4.

Rendimento

45 unidades

validade

10 dias embalado e em temperatura ambiente.



OLHO DE SOGRA

Ingredientes

- 1 receita do recheio de Prestígio descansado por 6 horas
- fora da geladeira.
- 45 unidades de ameixa
- Forminhas n° 4
- Tapete de celofane
- Açúcar cristal para enrolar

Modo de preparo

- Porcione com 16g enrole como uma bolinha e envolva cada uma com uma ameixa. Passe no açúcar cristal, coloque no tapete de celofane e na forminha.

Rendimento

46 unidades

validade

10 dias embalado e em temperatura ambiente.

1° SEMANA DOS Doces Express



CHEF LÉO OLIVEIRA



CAMAFEU DE NOZES

Ingredientes

- 400g de doce de leite
- 100g de nozes trituradas
- 200g de chocolate branco
- 100g de nozes para a decoração

Rendimento

35 unidades

Modo de preparo

- Coloque em uma tigela o doce de leite com as nozes e misture, acrescente o chocolate e mexer bem. Tampe com o filme plástico colado no doce e deixe descansar por algumas horas antes de enrolar. Não precisa levar para a geladeira, o doce pode ficar em temperatura ambiente. Para modelar o doce faça porções de 20g, passe no açúcar refinado e modele na forminha de trufas. Leve para gelar por 5 minutos e banhar no fondan, retire o excesso do fondan com uma tesoura ou faca, decore com flores de açúcar. Colocar no celofane e em forminhas.



FONDAN

Ingredientes

- 500g de açúcar impalpável
- 100ml de água

Dica da Chef

- Conservar em temperatura ambiente o que sobrar, e se quiser utilizar novamente apenas aqueça por 20 segundos no micro.

Modo de preparo

- Coloque a água aos poucos no açúcar impalpável, despejando com uma colher com cuidado para não deixar a massa muito líquida, mexer bem para dissolver todo o açúcar; Após dissolver o açúcar e formar um creme espesso leve ao micro ondas por 1 minutos para estabilizar o fondan, comece a fondar os doces que devem estar bem firmes .

Rendimento

Esta receita dá para fondar 50 doces



BRIGADEIRO DE AVELÃS

Ingredientes

- 500g de chocolate ao leite ou meio amargo derretido (não
- precisa temperar)
- 100g de creme de avelãs (Nutela)
- 395g de leite condensado

Rendimento

62 unidades com 16g cada

validade

5 dias embalado

Modo de preparo

- Coloque em uma tigela o chocolate derretido , o creme de avelãs e o leite condensado, mexer muito bem para misturar todos os ingredientes, assim que começar a endurecer, movimente com menos intensidade girando mais delicadamente até soltar da espátula. Coloque um filme plástico colado ao doce e deixe descansar em temperatura ambiente por algumas horas antes de enrolar. Depois de porcionar , enrolar e passar no confeito de chocolate, colocar em forminhas, acomodar dentro de caixas específicas para doces e antes de tampar cobrir com filme plástico completamente para não ficar exposto ao ar, somente depois tampar com a tampa da caixa.



MORANGOS ENCAPADOS

Ingredientes

- 1 massa base branca
- 25 morangos tamanhos médios lavados e secos
- 400g de cobertura fraccionada ao leite ou meio amargo derretido

Modo de preparo

- Faça porções de 25g à 30g, abra nas mãos e encape o morango, deixando a ponta das folhas sem encapar. Passe na cobertura fraccionada, coloque para secar e decore com riscos de chocolate fraccionado branco.

Rendimento

35 Morangos

validade

1 dia em temperatura ambiente (devido o morango ser fruta fresca deverá fazer somente o necessário para a venda do dia)

PRECIFICAÇÃO

Aula 01 Massa Branca/Preta - Fudge

Massa básica branca	preço de custo R$ 20,40
Massa escura	preço de custo R$ 23,50
Fudge de castanhas	Custo da receita R$ 31,10
Cada fudge na medida de 3cmX3cm	Custo R$ 0,69
Preço sugerido de venda do Fudge	R$ 5,00 A cada 3 docinhos no saquinho de celofane

Docinhos banhados no chocolate branco

Custo da massa	R$ 20,40
Decoração e banho no chocolate	R$ 18,72
Custo do doce pronto	R$ 39,12
Rendimento	56 unidades
Custo de cada doce Custo do cento	R$ 0,69 R$ 69,00
Preço sugerido de venda	multiplicar por 3

Aula 02 Rocambole em Fatias

Custo da receita da massa	R$ 11,00 (Rende 2 rocamboles de 27cm X 17cm)
Custo do recheio	R$ 15,10 (dá para rechear 4 rocamboles)
Custo de cada rocambole já recheado	R$ 9,27 (Rende 16 fatias cada um)
Custo de cada fatia do rocambole	R$ 0,57
Preço sugerido de venda de cada fatia	R$ 2,50

Mini Rocambole

Custo de 1 receita de massa escura	R$ 11,00
Custo de 1 receita de massa branca	R$ 9,40
Rendimento	4 rolinhos de rocambole no tamanho de 27cm X 8,5cm cada, com 16 unidades cada rolinho (cortados em 1,5cm)
Custo de cada docinho	R$ 0,28
Custo de 100 docinhos	R$ 28,00
Preço sugerido de venda	multiplicar por 4

Molequinho no Palito

Custo da receita e decoração	R$ 17,34
Custo de cada unidade	R$ 0,38
Rendimento	45 unidades
Custo do cento	R$ 38,00
Preço sugerido de venda de cada unidade	multiplicar por 3

Olho de Sogra

Custo da receita de coco + decoração	R$ 15,10
Custo de cada unidade	R$ 0,42
Rendimento	46 unidades
Custo de 100 docinhos	R$ 42,00
Preço sugerido de venda	multiplicar por 3

Aula 03 Camafeu de Nozes

Custo da massa + a decoração fondada e as nozes em cima	R$ 26,52
Custo de cada unidade	R$ 0,75
Rendimento	35 unidades
Custo do cento	R$ 75,00
Preço sugerido de venda de cada fatia	multiplicar por 3

Brigadeiros de Avelãs

Custo da massa + a decoração	R$ 23,50
Custo de cada unidade	R$ 0,37
Rendimento	62 unidades com 16g cada
Custo de 100 docinhos	R$ 37,00
Preço sugerido de venda	multiplicar por 3

Morangos Encapados

Custo da massa branca + os 37 morangos médios + decoração	R$ 40,00
Custo de cada unidade	R$ 1,07
Preço sugerido de venda	R$ 4,50